


# SMOOTHTOP DOUBLE OVEN RANGE

## Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-688-9900**

In Canada, call: **1-800-807-6777**
or visit our website at
**www.maytag.com** or **www.maytag.ca**

# CUISINIÈRE À DOUBLE FOUR AVEC TABLE DE CUISSON À REVÊTEMENT LISSE

## Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composez le : **1-800-807-6777**

ou visitez notre site internet à
**www.maytag.ca**



**W10669246A**

# TABBLE OF CONTENTS



# TABLE DE MATIÈRES

# RANGE SAFETY

**Your safety and the safety of others are very important.**

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

| | |
|---|---|
| **DANGER** | **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.** |
| **WARNING** | **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.** |

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

## The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without having the anti-tip bracket fastened down properly.

**WARNING**

**Tip Over Hazard**

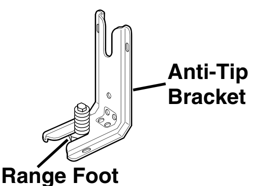
**A child or adult can tip the range and be killed.**

**Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged per installation instructions.**

**Re-engage anti-tip bracket if range is moved.**

**Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.**

**Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.**




**To verify the anti-tip bracket is installed and engaged:**

- **Slide range forward.**
- **Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.**
- **Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.**
- **See installation instructions for details.**

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING:** To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – The range is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

**For self-cleaning ranges –**

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

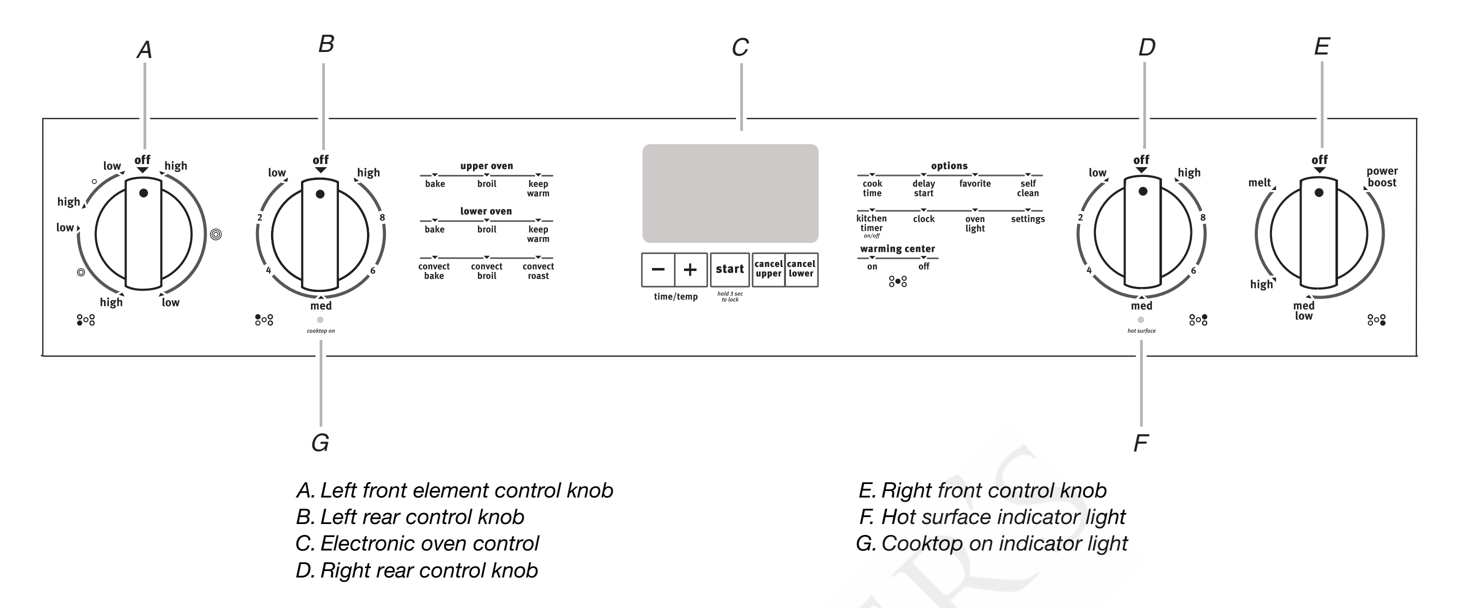
**For units with ventilating hood –**

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flambeing foods under the hood, turn the fan on.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# COOKTOP USE

This manual covers several different models. The range you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.




A. Left front element control knob
B. Left rear control knob
C. Electronic oven control
D. Right rear control knob
E. Right front control knob
F. Hot surface indicator light
G. Cooktop on indicator light

## Cooktop Controls




The control knobs can be set anywhere between HIGH and LOW. Push in and turn to setting. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

| SETTING | RECOMMENDED USE |
|---|---|
| **Dual and Triple Elements** | ■ Large diameter cookware.<br>■ Large quantities of food.<br>■ Home canning. |
| **High** | ■ Bring liquid to a boil. |
| **Medium High** | ■ Hold a rapid boil.<br>■ Quickly brown or sear food. |

| SETTINGS | RECOMMENDED USE |
|---|---|
| **Medium** | ■ Maintain a slow boil.<br>■ Fry or sauté foods.<br>■ Cook soups, sauces and gravies. |
| **Medium Low Between Low and Med** | ■ Stew or steam food.<br>■ Simmer. |
| **Low** | ■ Keep food warm.<br>■ Melt chocolate or butter. |
| **Warm Zone** | ■ Keep cooked foods warm. |

**REMEMBER:** When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

### Cooktop On Indicator Lights

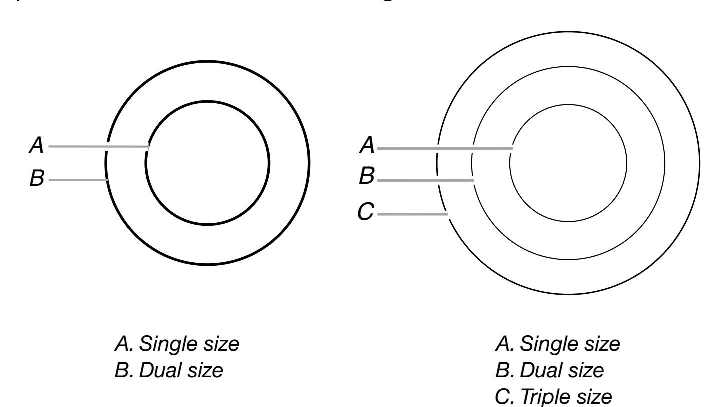
A Cooktop On Indicator light is located on the control panel. When any surface element is turned on, the light will glow.

### Hot Surface Indicator Light

A Hot Surface indicator light is located on the control panel. The hot surface indicator light will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area(s) is turned off.

## Dual and Triple Elements
### (on some models)

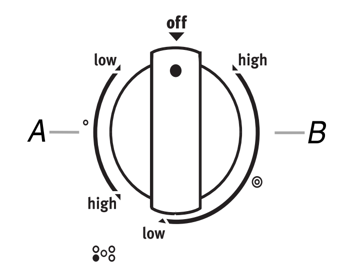
The Dual and Triple elements offer flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual and triple sizes combine the single, dual, and outer element and is recommended for larger cookware, larger quantities of food and home canning.




A. Single size
B. Dual size

A. Single size
B. Dual size
C. Triple size

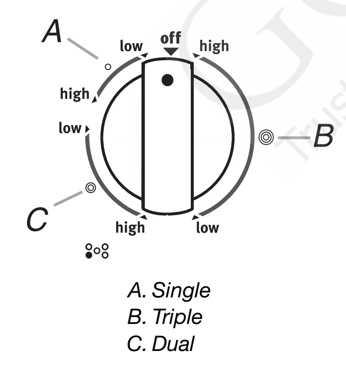
**To Use the Dual Element:**




*A. Single Element Control - left side*
*B. Dual Element Control - right side*

1. Push in and turn the control knob clockwise from OFF to the Dual zone area to anywhere between HIGH and LOW.
2. Push in and turn the control knob to OFF when finished.

**To Use the Triple Element**

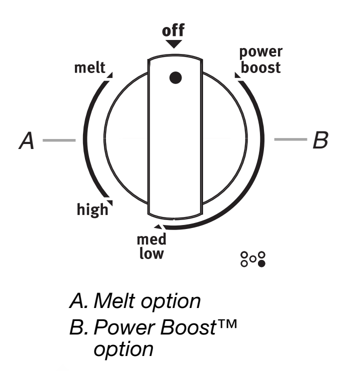



*A. Single*
*B. Triple*
*C. Dual*

1. Push in and turn the control knob clockwise from OFF to the Triple zone area to anywhere between HIGH and LOW.
2. Push in and turn the control knob to OFF when finished.

**Power™ Element Cooking Zone (on some models)**

The Power™ Element Cooking Zone offers flexibility for 2 optional heating choices. The Power Boost™ option can be used to boil liquids faster. The Melt option can be used to prepare sauces, to brown or saute foods and to keep food at a low temperature. Use cookware appropriate in size for the Power™ Element Cooking Zone.




*A. Melt option*
*B. Power Boost™ option*

## Warming Center

**⚠WARNING**

**Food Poisoning Hazard**

**Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.**

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

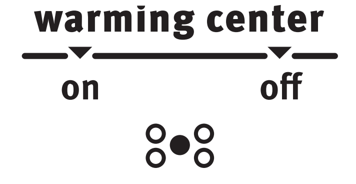
Use the Cooktop Warming Center element to keep cooked foods warm. One hour is the recommended maximum time to maintain food quality.

Do not use it to heat cold foods.

The Warming Center element can be used alone or when any of the other surface cooking areas are being used.

The Warming Center element area will not glow red when cycling on. However, the Element On light will glow while the Cooktop Warming Center element is in use.

- Use only cookware and dishes recommended for oven and cooktop use.
- Cover all foods with a lid or aluminum foil. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.
- To avoid damage to the cooktop, do not use plastic wrap to cover food because the plastic wrap may melt.
- Use pot holders or oven mitts to remove food.




**To Use:**
1. To turn on, press WARMING CENTER ON and then START.
2. To turn off, press WARMING CENTER OFF.

## Ceramic Glass

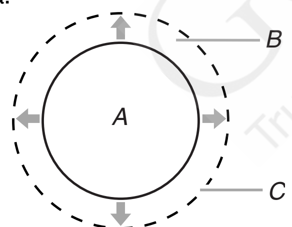
### (on some models)

The surface cooking area will glow red when an element is on. Some parts of the surface cooking area may not glow red when an element is on. This is normal operation. The burner will cycle on and off to maintain the selected heat level. It will also randomly cycle off and back on again, even while on High, to keep the cooktop from extreme temperatures.

It is normal for the surface of light colored ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color.

Cleaning off the cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating. On cooktops with light colored ceramic glass, soils and stains may be more visible, and may require more cleaning and attention. Cooktop cleaner and a cooktop scraper are recommended. For more information, see “General Cleaning” section.

- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills using a scraper while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the area.




*A. Surface cooking area*
*B. Cookware/canner*
*C. ½" (1.3 cm) maximum overhang*

- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- To avoid damage to the cooktop, do not cook foods directly on the cooktop.

## Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas, elements or surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than ½" (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.
- Do not place canner on 2 surface cooking areas, elements or surface burners at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

## Cookware

**IMPORTANT:** Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base they can leave permanent marks on the cooktop.

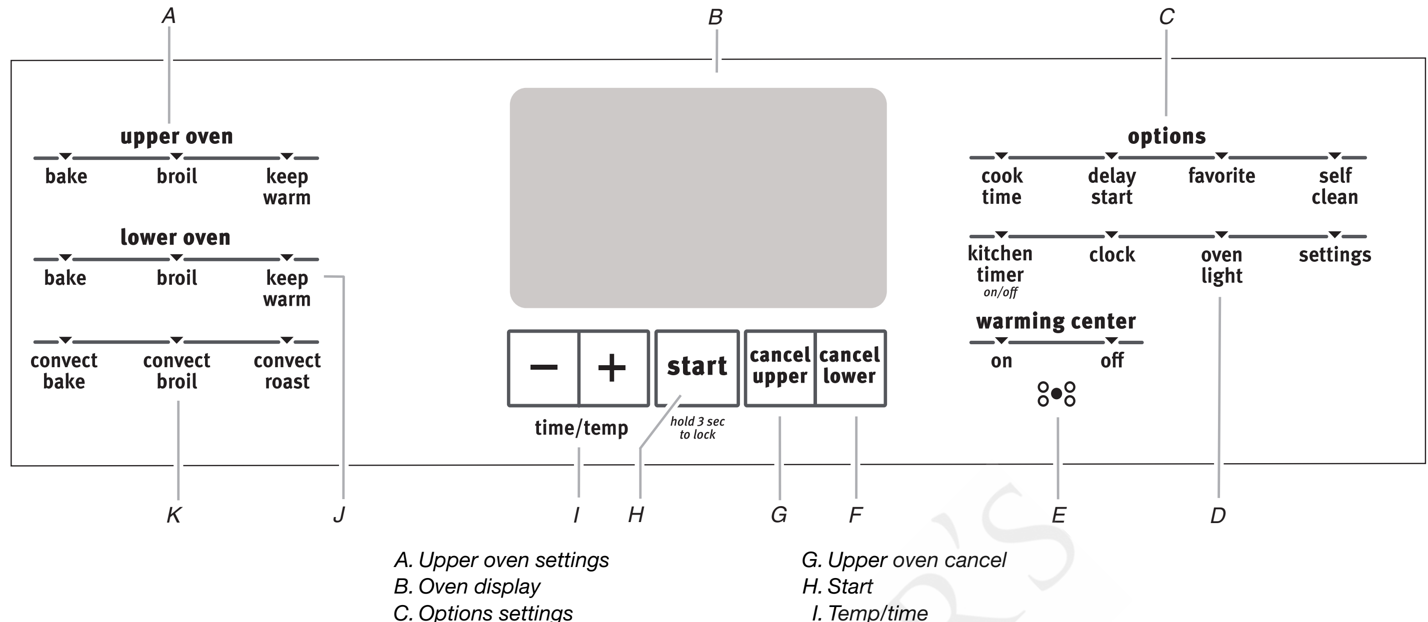
Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

| COOKWARE | CHARACTERISTICS |
|---|---|
| **Aluminum** | ■ Heats quickly and evenly.<br>■ Suitable for all types of cooking.<br>■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks. |
| **Cast iron** | ■ Heats slowly and evenly.<br>■ Good for browning and frying.<br>■ Maintains heat for slow cooking. |
| **Ceramic or Ceramic glass** | ■ Follow manufacturer’s instructions.<br>■ Heats slowly, but unevenly.<br>■ Ideal results on low to medium heat settings. |
| **Copper** | ■ Heats very quickly and evenly. |
| **Earthenware** | ■ Follow manufacturer’s instructions.<br>■ Use on low heat settings. |
| **Porcelain enamel-on-steel or cast iron** | ■ See stainless steel or cast iron. |
| **Stainless steel** | ■ Heats quickly, but unevenly.<br>■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating. |

# ELECTRONIC OVEN CONTROLS




*A. Upper oven settings*
*B. Oven display*
*C. Options settings*
*D. Oven light*
*E. Cooktop warming center*
*F. Lower oven cancel*
*G. Upper oven cancel*
*H. Start*
*I. Temp/time*
*J. Lower oven settings*
*K. Convect settings*

## Display

When power is first supplied to the range or if a power failure occurs, “12:00” will appear on the display. See “Clock” in the “Settings” section to set time of day.

When the oven is not in use, the display shows the time of day.

## Cancel

The Cancel pads stop any function except the Clock, Timer and Control Lock.

## Oven Lights

While the oven doors are closed, press OVEN LIGHT to turn the lights on and off. Both oven lights will come on when either door is open. The oven lights will not come on during the Self-Clean cycle.

## Kitchen Timer

The Kitchen Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes, and counts down the set time. The Kitchen Timer does not start or stop the oven.

### To Set:

1. Press KITCHEN TIMER.

   “Set TIMER” will scroll down the upper text display area, and the clock will display “--:--” with the colon flashing.
2. Press the Temp/Time “+” or “-” pads until the desired time is reached.

   “Press TIMER” will scroll down the upper text display area.
3. Press KITCHEN TIMER to start the timer. The colon stops flashing, and the time begins counting down. “TIMER STARTED” will scroll down the upper text display area.

   The last minute of the timer countdown will be displayed in seconds.

   At the end of the set time, one long beep will sound, and “TIMER End” will be displayed.
4. Press KITCHEN TIMER to clear the display.

   **NOTE:** A reminder beep will sound until the Kitchen Timer is canceled.

### To Cancel:

Press KITCHEN TIMER.

## Settings

Settings enables you to personalize audible tones and oven operation to suit your needs. After completing your adjustments, press a CANCEL key or wait 30 seconds for the display to show the time of day.

### Fahrenheit and Celsius

The temperature is factory preset to Fahrenheit, but can be changed to Celsius.

1. Press SETTINGS once.

   “TEMP UNIT” appears in the upper text area. “FAHRENHEIT. Press (+) for Celsius” will scroll twice in the lower text area.
2. Press the Temp/Time “+” pad to change the temperature unit setting.

   “CELSIUS. Press (+) for Fahrenheit” will scroll twice from right to left in the lower text area.
3. “CELSIUS Selected” will scroll twice from right to left in the lower text area. The temperature units have been changed.

## Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

### Basic Functions

**One tone**

- Valid pad press
- End of Kitchen Timer (long tone)
- Function has been entered
- Oven is preheated

**Three tones**

- Invalid pad press

**Four tones**

- End of cycle

**Adjusting Sound On or Off**

The oven sound is factory preset for On but can be changed to Off.

1. Press SETTINGS twice until “SOUND” appears in the upper text area and “ON. Press (+) for OFF” scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press the Temp/Time “+” pad to turn the sound Off. “OFF. Press (+) for ON” will scroll twice from right to left in the lower text area.
3. “OFF Selected” will scroll twice from right to left in the lower text area. The sound has now been turned off.

**Adjusting Sound Volume**

The oven sound is factory preset for High but can be changed to Low.

1. Press SETTINGS 3 times until “SOUND VOLUME” appears in the text area and “HIGH Press (+) for LOW” scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press the Temp/Time “+” pad to turn the sound Low. “LOW Press (+) for HIGH” scrolls twice from right to left in the lower text area.
3. “Low Selected” scrolls twice from right to left in the lower text area. The sound volume has now been changed.

**Adjusting End Tone On or Off**

The end tone is factory preset for On but can be changed to Off.

1. Press SETTINGS four times until “END TONE” appears in the upper text area and “ON. Press (+) for OFF” scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press the Temp/Time “+” pad to turn the end tone Off. “OFF Press (+) for ON” will scroll twice in the lower text area.
3. “OFF Selected” will scroll twice from right to left in the lower text area. The end tone has now been turned off.

**Adjusting Keypress Tone On or Off**

The keypress tone is factory set for On but can be changed to Off.

1. Press SETTINGS five times until “KEYPRESS TONE” appears in the upper text area and “ON. Press (+) for OFF” scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press the Temp/Time “+” pad to turn the keypress tone Off. “OFF. Press (+) for ON” will scroll twice in the lower text area.
3. “OFF Selected” will scroll twice from right to left in the lower text area. The keypress tone has now been turned off.

**Adjusting Reminder Tone On or Off**

The reminder tone is factory preset for On but can be changed to Off.

1. Press SETTINGS six times until “REMINDER TONE” appears in the upper text area and “ON. Press (+) for OFF” scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press the Temp/Time “+” pad to turn the reminder tone Off. “OFF. Press (+) for ON” will scroll twice in the lower text area.
3. “OFF Selected” will scroll twice from right to left in the lower text area. The reminder tone has now been turned off.

## Clock

The clock can be set to display time in a 12-hour or 24-hour format. The clock is factory preset for the 12-hour format.

**To Change the Clock to 24-Hour Format:**

1. Press SETTINGS seven times until “12/24 HOUR” appears in the upper text area and “12 HR. Press (+) for 24 Hr” scrolls twice in the lower text area.
2. Press the Temp/Time “+” pad once to select 24 hour and again to select 12 hour.
3. Wait 30 seconds or press CANCEL to accept the setting.

**To Set the Clock:**

Before setting, make sure the oven and Kitchen Timer are off.

1. Press CLOCK. “Set Time” will appear in the upper text area.
2. Press the Temp/Time “+” or “-” pads until the desired time is displayed.
3. “Press CLOCK” will appear in the upper text area, and “or Push START” will appear in the lower text area.
4. Press CLOCK or START. “Time Set” will appear in the upper text area. Once it disappears, the time is set.

## Sabbath Mode

Sabbath Mode configures the range to conform to Star-K Jewish Sabbath requirements for a Bake cycle, including Timed Bake or Delayed Bake functions. Refer to the “Sabbath Mode” section for a full description of this feature.

## 12-Hour Auto Off

The oven control is factory preset to automatically shut off the oven 12 hours after the oven turns on. This will not interfere with any timed or delayed cook function.

**To Cancel 12-Hour Auto Off:**

1. Press SETTINGS nine times until “12 Hr AUTO_OFF” appears in the upper text area and “ON. Press (+) for Off” scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press the Temp/Time “+” pad to turn off the 12-hour Auto Off feature.

   “OFF. Press (+) for ON” will scroll twice from right to left in the lower text area.
3. “OFF Selected” will scroll twice from right to left in the lower text area. The feature has been turned off.

### Language

The Language is factory preset to English but can be changed to French.

**To Change the Language to French:**

1. Press SETTINGS 10 times until "LANGUAGE" appears in the upper text area and "ENGLISH. Press (+) for French" scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press the Temp/Time "+" pad to select French.

   "FRENCH. Press (+) for English" will scroll, in French, twice from right to left in the lower text area.
3. "FRENCH Selected" will scroll, in French, twice from right to left in the lower text area.
4. The language displayed will now be French.

## Oven Temperature Control

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature calibration can be adjusted. It can be changed in Fahrenheit or Celsius.

Temperature adjustment applies to upper or lower ovens.

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. The absence of a minus sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide.

| ADJUSTMENT °F (ADJUSTMENT °C) | COOKS FOOD |
|---|---|
| 10°F (6°C) | ...a little more |
| 20°F (12°C) | ...moderately more |
| 30°F (17°C) | ...much more |
| -10°F (-6°C) | ...a little less |
| -20°F (-12°C) | ...moderately less |
| -30°F (-17°C) | ...much less |

**To Adjust Oven Temperature Calibration:**

1. Press SETTINGS 11 times until "TEMP CALIB" appears in the upper text area and "UPPER CALIBRATE. Press (+) for Lower calibrate or push START" scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press START to calibrate the upper oven. "UPPER Calibrate selected" will scroll twice from right to left in the lower text area. "UPPER calibrate" is shown in the upper text area and "Press (+) or (-) for offset" scrolls twice from right to left in the lower text area.

   **OR**

   Press (+) to calibrate the lower oven. "LOWER Calibrate selected" scrolls twice from right to left in the lower text area. "LOWER Calibrate" is shown in the upper text area and "Press (+) or (-) to set offset" scrolls twice from right to left in the lower text area.
3. Press the Temp/Time "+" pad to increase or decrease the temperature in 5°F (3°C) increments. The adjustment can be set between 30°F (17°C) and -30°F (-17°C).
4. Press START to set the adjustment and exit the Temperature Calibration menu.

## Control Lockout

The control can be locked out to avoid unintended use of the oven.

The control cannot be locked if the oven is in use or the oven temperature is 400°F (205°C) or above.

The current time of day will remain in the display when the control is locked.

**To Lock Control:**

1. Press and release UPPER CANCEL and LOWER CANCEL.
2. Press and hold START for 3 seconds or until "CONTROL LOCKED" scrolls in the display. "CONTROL LOCKED" scrolls while the control is locking, then "LOCKED" is displayed.

   "LOCKED" remains lit in the display.

**To Unlock Control:**

1. Press and hold START for 3 seconds or until "Press and hold START" scrolls in the display.

   "UNLOCKING" appears in the display while the control is unlocking. The time of day appears and remains in the display.

# OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

**IMPORTANT:** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

The upper and lower ovens have rapid and standard preheat options. When only one oven is used (either upper or lower) the oven in use will default to the rapid preheat option. The rapid preheat option is only recommended for single-rack baking.

When both ovens are used simultaneously, the ovens will default to the standard preheat option. The standard preheat option is recommended for multi-rack baking in the lower oven.

When the lower oven is used independently, the oven will default to the rapid preheat option. To use the standard preheat option for multi-rack baking in the lower oven, it can be selected during Bake or Convection Bake operation.

To toggle between single or multi-rack baking, press START after beginning the Bake or Convection Bake mode.

## Aluminum Foil

**IMPORTANT:** To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil, liner or cookware.

- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least ½" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

## Positioning Racks and Bakeware

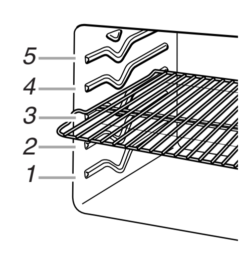
**IMPORTANT:** To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

### Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.
- The upper oven is equipped with 1 flat rack.
- The lower oven is equipped with 2 flat racks.
- Place food so it will not rise into the broil element. Allow at least ½" (1.3 cm) between pans and the broil element.

### To Remove Oven Racks:

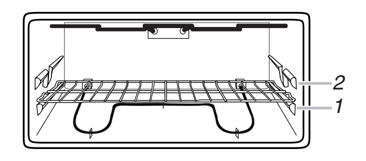
Flat Racks: Pull rack out to the stop position, raise the front edge, and then lift out.




### To Replace Oven Racks:

Place rack on the rack support in the oven. Tilt the front edge up slightly, and slide rack back until it clears the stop position. Lower front and slide back into the oven.

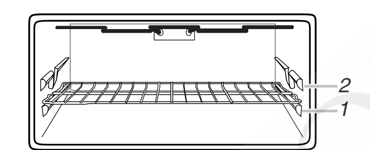
### Rack Positions - Upper Oven - Exposed Bake




#### Baking

| FOOD | RACK POSITION |
|---|---|
| Cakes, meat and poultry | 1 |
| Most foods such as biscuits and cookies on baking sheets and pizza | 2 |

### Rack Positions - Upper Oven - Hidden Bake



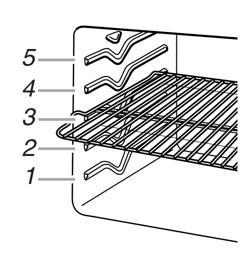

#### Baking

| FOOD | RACK POSITION |
|---|---|
| All foods | 1 |

#### Broiling - Exposed or Hidden Bake Ovens

| FOOD | RACK POSITION |
|---|---|
| Broiling | 1 |

### Rack Positions - Lower Oven - Exposed and Hidden Bake




#### Traditional Cooking

| FOOD | RACK POSITION |
|---|---|
| Large roasts, turkeys | 1 or 2 |
| Yeast breads, quick breads, muffins, tube cakes, small cuts of meat and poultry and 2-rack baking | 2 |
| Cookies, biscuits, casseroles, muffins, cakes, 1-rack baking | 3 |
| 2-rack baking | 2 and 4 |

#### Convection Cooking (on some models)

| FUNCTION | NUMBER OF RACKS USED | RACK POSITION(S) |
|---|---|---|
| Convection baking | 1 | 3 |
| Convection baking | 2 | 2 and 4 |
| Convection roasting | 1 | 1 or 2 |

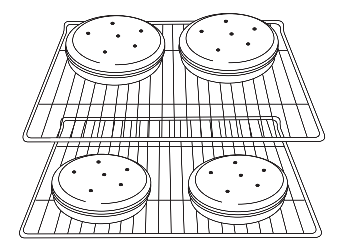
**Multiple Rack Cooking**

2-rack: Use rack positions 2 and 4. When baking 2 racks of pizza, stagger pizza so that the pizza on rack position 2 is toward the right side of the oven and the pizza on rack position 4 is toward the left side of the oven.

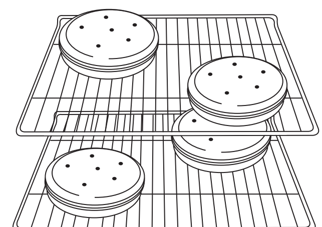
**Baking Layer Cakes on 2 Racks**

For best results when baking cakes on 2 racks, use rack positions 2 and 4. Place the cakes on the racks as shown.

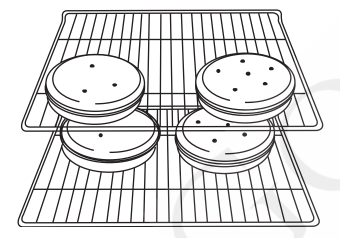
| Model | Cook function | Bake element | Rack position |
|---|---|---|---|
| MET8665 | Bake | Exposed | 2 and 4 |
| MET8775 | Convect bake | Hidden | 2 and 4 |
| MET8885 | Convect bake | Hidden | 2 and 4 |



| Model | Cook function | Bake element | Rack position |
|---|---|---|---|
| MET8775 | Bake | Hidden | 2 and 4 |



| Model | Cook function | Bake element | Rack position |
|---|---|---|---|
| MET8885 | Bake | Hidden | 2 and 4 |



## BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5.0 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

| NUMBER OF PAN(S) | POSITION ON RACK |
|---|---|
| 1 | Center of rack. |
| 2 | Side by side or slightly staggered. |
| 3 or 4 | Make sure that no bakeware piece is directly over another. See illustrations for placement of layer cakes. |

## Bakeware

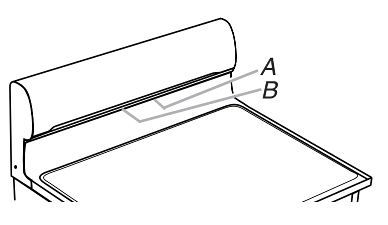
The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

| BAKEWARE/ RESULTS | RECOMMENDATIONS |
|---|---|
| **Light colored aluminum**<br>■ Light golden crusts<br>■ Even browning | ■ Use temperature and time recommended in recipe. |
| **Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish**<br>■ Brown, crisp crusts | ■ May need to reduce baking temperatures slightly.<br>■ Use suggested baking time.<br>■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe.<br>■ Place rack in center of oven. |
| **Insulated cookie sheets or baking pans**<br>■ Little or no bottom browning | ■ Place in the bottom third of oven.<br>■ May need to increase baking time. |
| **Stainless steel**<br>■ Light, golden crusts<br>■ Uneven browning | ■ May need to increase baking time. |
| **Stoneware/Baking stone**<br>■ Crisp crusts | ■ Follow manufacturer's instructions. |
| **Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic**<br>■ Brown, crisp crusts | ■ May need to reduce baking temperatures slightly. |

## Meat Thermometer

A meat thermometer is not supplied with this appliance. Follow manufacturer's directions for using a meat thermometer. On models without a temperature probe, use a meat thermometer to determine whether meat, poultry and fish are cooked to the desired degree of doneness. The internal temperature, not appearance, should be used to determine doneness.

## Oven Vents




*A. Upper oven vent*
*B. Lower oven vent*

The oven vents release hot air and moisture from the ovens, and should not be blocked or covered. Blocking or covering the vents will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vents.

## Baking

Before baking, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.

- If only one oven is to be used, that oven will preheat more quickly.
- Allow at least ½" (1.3 cm) between the baking pan or casserole and the top element in the upper oven. Loaf, angel food or bundt pans are not recommended in the upper oven.
- When preheating with a baking/pizza stone inside the upper oven, do not set oven above 450°F (232°C). To use baking/ pizza stones at temperatures above 400°F (205°C) in the upper oven, put stone in after the preheat beep. Foods cooked using the baking/pizza stone may need to be removed from the oven early.
- On some models the convection fan may operate during preheating or during the bake cycle.
- The back part of the lower oven bake element will not glow red during baking. This is normal.
- Use only 1 rack in the upper oven.

**To Bake:**

1. Press upper or lower oven BAKE.

   "BAKE" will scroll in the upper or lower text area (depending on oven selection), and "350°F (175°C)" will be displayed.

   "Set temp or" will scroll in the selected oven text area, followed by "Push START."
2. Press the Temp/Time "+" or "-" pads until the desired temperature is displayed.

   **NOTE:** The temperature may be changed at any time by pressing the Temp/Time "+" or "-" pads until the desired temperature is displayed and then START. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.
3. (Optional) If a Set Cooking Time is desired, press COOK TIME. Press the Temp/Time "+" or "-" pads to adjust the cook time by 1-minute increments until the desired time is displayed.

   "Push START" will scroll in the selected oven text area.
4. Press START.

   If the upper oven is used, "Preheating" will appear in the upper oven text area. If the lower oven is used, depending on the selection, "Rapid preheating for single rack. Press START to preheat for multi rack baking." will appear. If no change is made, "Preheating for single rack baking" will appear in the display.

   If multi-rack baking is desired, press the START pad. "Standard preheat for multi rack baking. Press START to preheat for single rack baking." will appear in the display followed by "Preheating for multi rack baking."

   "Rapid preheating for single rack baking" will scroll in the selected oven text area. "Preheating" remains in the text area until the set temperature is reached.
5. When the preheat cycle is complete, "Insert food for one rack baking" or "Insert food for multirack baking" will appear in the selected oven text area.

   "Bake" will scroll in the selected oven text area until CANCEL for the selected oven is pressed.
6. Place food in the oven when preheat is complete.
7. Press upper oven or lower oven CANCEL when finished.
8. Remove food from the oven.

**NOTE:** If Cook Time is to be used when only one oven is used, increase the cook time by 10 minutes. If Cook Time is to be used when both ovens are used or multi-rack bake in the lower oven, increase the cook time by 15 minutes. When Cook Time expires, the oven(s) will turn off.

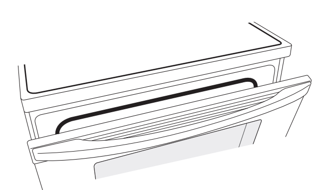
## Broiling

Broiling uses direct radiant heat to cook food. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

- For best results, use a broiler pan and grid (not provided). It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

  If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. See "Assistance or Service" section to order.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Select HI/550°F (288°C) broil for most broiling. Select LO/450°F (232°C) broil for low-temperature broiling of longer cooking foods such a poultry to avoid over browning.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

Before broiling, position rack according to the Broiling Chart. Position food on grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack for lower oven broil. Preheat the oven for 5 minutes for upper oven broil. Close the door to the broil stop position (about 4" [10.0 cm]) to ensure proper broiling temperature.



**To Broil Using Hi/Low Temperature Settings:**

1. Place the food in the oven, preheating is not necessary when using the lower oven. For the upper oven, preheat oven for 5 minutes then put the food in the upper oven.
2. Position oven door to broil stop position.
3. Press BROIL for the desired oven. "BROIL" scrolls down in the upper text area or scrolls up in the lower text area, depending on oven selected, and "HI" is displayed. "Set temp or" scrolls in the selected oven text area, followed by "Push START."
4. Press the Temp/Time "+" or "-" pads to adjust the broil temperature setting to HI or LO.
5. Press START.

   "Broiling" scrolls in the selected oven text area.

   **NOTE:** The broil temperature may be changed at any time by pressing the Time/Temp "+" or "-" pad until the desired temperature is displayed and pressing START. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.

   "BROIL" scrolls in the selected oven text area once the set temperature is reached and remains there until CANCEL for the desired oven is pressed.

6. Press CANCEL for the desired oven when finished.
7. Remove food from the oven.

**To Broil Using Cook Time:**

1. Place the food in the upper or lower oven at the appropriate time.
2. Press BROIL for the desired oven. “BROIL” appears in the text area depending on oven selected and “HI” is displayed. “Set temp or” scrolls in the selected oven text area followed by “Push START.”
3. Press COOK TIME.

   “Set cooking time or push START” scrolls from right to left in the selected oven text area.

   Press Temp/Time “+” or “-” pad to adjust cook time. Cook time adjusts in 1-minute increments.

   “Push START” scrolls in the selected oven text area.
4. Press START.

   “Broiling” appears in the selected oven text area and remains until the set temperature is reached or the cook time has counted down.

   **NOTE:** The oven temperature can be changed at any time by pressing the Temp/Time “+” or “-” pad until the desired temperature is displayed and pressing START.

   Once the set temperature is reached, “Broil” scrolls in the selected oven text area.

   “Broil” remains in the selected oven text area until the cook time countdown is complete then “Cooking complete” scrolls continuously until Cancel for the desired oven is pressed or the door is opened. When the cook time expires, the oven turns off.
5. Press CANCEL for the desired oven.
6. Remove food from the oven.

**BROILING CHART**

It is not necessary to preheat the lower oven when broiling. The upper oven should be preheated for 5 minutes when broiling. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes. Most foods should be turned halfway through cooking time. Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (5). For diagram, see the “Positioning Racks and Bakeware” section.

| | UPPER OVEN | | | LOWER OVEN | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **FOOD** | **RACK POSITION** | **SETTING** | **COOK TIME (minutes)** | **RACK POSITION** | **SETTING** | **COOK TIME (minutes)** |
| **Steak**<br>1" (2.5 cm) thick<br>medium | 1 | HI | 22-28 | 4 | HI | 15-19 |
| **Ground meat patties**<br>4 oz (113 g), ¾" (2.0 cm) thick<br>up to 12, well-done<br>up to 6, well-done | 1<br>1 | HI<br>HI | 18-22<br>20-25 | 4<br>4 | HI<br>HI | 15-19<br>15-19 |
| **Pork chops**<br>1" (2.5 cm) thick,<br>well-done | 1 | HI | 27-31 | 4 | HI | 22-27 |
| **Chicken**<br>bone-in, skin-on breast pieces<br>well-done | 1 | LO | 40-50 | 3 or 4 | LO | 20-24 |
| **Fish***<br>Filets, flaky<br>Steaks, 1" (2.5 cm) thick, flaky | 1<br>1 | LO<br>LO | 8-12<br>18-22 | 4<br>4 | LO<br>LO | 8-13<br>10-16 |

*When broiling fish, spray broil pan with cooking oil. Do not turn fish filets.

For hamburgers that have rare interiors and seared exteriors, broil less time on one side.

## Convection Cooking - Lower Oven Only

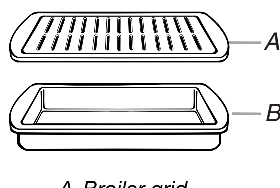
(on some models)

During convection cooking, the fan provides increased hot air circulation throughout the oven. The movement of heated air around the food helps to speed up cooking by penetrating the cooler outer surfaces.

- It is important not to cover foods so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by opening the oven door only when necessary.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time with a method such as a toothpick.
- Use a meat thermometer to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 different places, including the thickest part.
- Before convection cooking, position the rack(s) according to the “Positioning Racks and Bakeware” section.
- When using more than one rack, position bakeware/cookware on the racks to allow movement of the fan circulated air around the food. See the “Positioning Racks and Bakeware” section.
- If the oven is full, extra cooking time may be needed.
- For optimal cooking results, do not cover food.

- When roasting poultry and meat, use a broiler pan and grid. It is not necessary to wait for the oven to preheat, unless recommended in the recipe.

  To order a broiler pan, see the “Assistance or Service” section.




*A. Broiler grid*
*B. Broiler pan*

## Convection Baking (on some models)

Use Convect Bake for single or multiple rack baking. When convection baking, reduce your recipe baking temperature by 25°F (15°C).

### To Set Convect Bake:

1. Press CONVECT BAKE until “CONVECT BAKE” is displayed in the lower text area, and “325°F (163°C)” is displayed.

   “Set temp or” will scroll in the lower oven text area, followed by “Push START.”
2. Press the Temp/Time “+” or “-” pads until the desired temperature is displayed.
3. Press START to begin preheating oven.

   “CONVECT BAKE” will scroll in the lower oven text area and “Power Preheating for single rack. Press start to preheat for multi-rack” will scroll in the lower oven text area until the set temperature is reached.

   **NOTE:** If the upper oven is in use, the lower oven will default to the standard preheat/multi-rack baking option.
4. “Insert food for one rack convect only” will scroll twice in the lower text area once the one-rack preheat temperature is reached.
5. When prompted in the display, press START if multi rack baking is desired. If multi-rack baking is selected, “Standard preheating for multi-rack baking. Press Start to preheat for single rack” will appear in the display followed by “Preheating for multi rack baking.” “Insert food” will appear once the oven set temperature is reached.
6. When the preheat cycle is complete, “CONVECT BAKE” will scroll in the lower oven text area until LOWER CANCEL is pressed.
7. Place food in the oven.

   To change the oven temperature during cooking, press the Temp/Time “+” or “-” pads until the desired temperature is displayed and then START.
8. Press LOWER CANCEL when finished.
9. Remove food from the oven.

## Convection Broil (on some models)

When convection broiling, enter your normal broiling temperature. The oven door must be closed when using Convect Broil.

It is not necessary to preheat the oven for convect broil.

1. Place the food in the oven and close the oven door.
2. Press CONVECT BROIL until “CONVECT BROIL” is displayed in the lower text area, and “550°F (288°C)” is displayed.

   “Set temp or” will scroll in the lower oven text area, followed by “Push START.”
3. Press the Temp/Time “+” or “-” pads until the desired temperature is displayed.
4. Press START.

   “CONVECT BROIL” will scroll in the lower oven text area. “Preheating” will scroll in the lower oven text area until the set temperature is reached.

   When the preheat cycle is complete, “CONVECT BROIL” will scroll in the lower text area. The set temperature will also be displayed.

   To change the oven temperature during cooking, press the Temp/Time “+” or “-” pads until the desired temperature is displayed and then START.

   “CONVECT BROIL” will scroll in the lower oven text area until LOWER CANCEL is pressed.
5. Press LOWER CANCEL when finished.
6. Remove food from the oven.

## Convection Roasting (on some models)

When convection roasting, enter your normal roasting temperature. The roasting time should be 15-30% less than that of conventional cooking.

It is not necessary to preheat the oven for convect roast.

1. Place food in oven.
2. Press CONVECT ROAST until “CONVECT ROAST” is displayed in the lower text area, and “325°F (163°C)” will be displayed.

   “Set temp or” will scroll in the lower oven text area, followed by “Push START.”
3. Press the Temp/Time “+” or “-” pads until the desired temperature is displayed.
4. Press START.

   “CONVECT ROAST” will scroll in the lower oven text area.

   “Preheating” will scroll in the lower oven text area until the set temperature is reached.

   When the preheat cycle is complete, “CONVECT ROAST” will scroll in the lower text area. The set temperature will also be displayed.

   To change the oven temperature during cooking, press the Temp/Time “+” or “-” pads until the desired temperature is displayed and then START.

   “CONVECT ROAST” will remain in the lower text area until LOWER CANCEL is pressed.
5. Press LOWER CANCEL when finished.
6. Remove food from the oven.

## Keep Warm™ Feature

**⚠WARNING**

**Food Poisoning Hazard**

**Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.**

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

**IMPORTANT:** Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry if left in the oven during the Keep Warm™ function. For best results, cover food.

The Keep Warm™ feature allows hot cooked foods to stay at serving temperature.

### To Use:

1. Press the KEEP WARM keypad for the desired oven.

   "KEEP WARM" will scroll in the upper or lower text area (depending on oven selection), and "170°F (77°C)" will be displayed.

   "Set temp or" will scroll in the selected oven text area, followed by "Push START."
2. Press the Temp/Time "+" or "-" pads to adjust the temperature by 5°F (3°C) increments until the desired temperature is displayed.

   The temperature can be set from 145°F (63°C) to 190°F (85°C).

   **NOTE:** The temperature may be changed at any time by pressing the Temp/Time "+" or "-" pads until the desired temperature is displayed and then START.
3. Press START.

   "Keeping Warm" will appear in the selected oven text area, and the set temperature will be displayed.
4. "KEEPING WARM" and the temperature will be displayed while the Keep Warm setting is active.
5. Place food in the oven.
6. Press CANCEL for the desired oven when finished.
7. Remove food from the oven.

**To Cancel Keep Warm™ Feature:**

Press CANCEL for the desired oven. Remove food from oven.

## Sabbath Mode

The Sabbath Mode allows the range to operate in compliance with the Star-K Jewish Sabbath requirements for a Bake cycle, including Timed Bake or Delayed Bake functions. To use the Sabbath Mode on this range note the following:

- The Sabbath Mode feature must first be enabled. This is done only one time and only if Sabbath Mode is expected to be used at a later time.
- When Sabbath Mode is enabled all range features and functions operate the same as before Sabbath Mode was enabled.
- When Sabbath Mode is enabled and activated it can be used for any Bake, Timed Bake or Delayed Bake cycle by completing the steps in "To Activate Sabbath Mode" in this section.

When Sabbath Mode is activated your range will run under the following conditions:

- All cooking functions for both ovens are disabled except for Bake, Timed Bake and Delayed Bake.
- The following keypads can be used: Bake, Cancel, Start, Kitchen Timer and the Temp/Time "+" and "-" pads.
- The following features are disabled and cannot be used: all tones and chimes; timers; 12 Hour Shutoff and Oven Cleaning.
- Cooktop elements can be enabled for use during Sabbath Mode.
- The oven light will not change and will remain on or off all the time, even if the Oven Light keypad is pressed or the oven doors are opened or closed.
- For best results, cooking should be done on one rack in the upper oven and one rack in the lower oven.

**To Enable Sabbath Mode (one time only):**

Sabbath Mode must be enabled to allow the control to activate a Bake, Timed Bake or Delayed Bake under the conditions listed previously.

1. Press SETTINGS until "SABBATH" appears in the upper text area.
2. Press the Temp/Time "+" pad to enable Sabbath Mode.

   "ON Selected" scrolls twice in the upper text area. The oven is now enabled to be run in Sabbath Mode.
3. Press any CANCEL to exit. Sabbath Mode remains enabled.

   **NOTE:** To disable the Sabbath Mode, repeat the previous steps 1-3. "Sabbath OFF" should scroll in the display.

**To Activate Sabbath Mode:**

Sabbath Mode can be activated for a Bake, Timed Bake or Delayed Bake if Sabbath Mode has been enabled.

1. Start a Bake, Timed Bake or Delayed Bake.
2. If Sabbath Mode is to be used for both ovens, start a Bake, Timed Bake or Delayed Bake in the second oven.
3. Press and hold KITCHEN TIMER for 5 seconds. "Sabbath-Bake" appears in the upper text area for 3 seconds.

   For a Timed Bake function, the time will also be displayed.

**To Adjust Temperature (when Sabbath Mode is running in only one oven):**

1. Press the Temp/Time "+" or "-" pads. Each press of the pads will increase or decrease temperature by 25°F (14°C). No temperature change will appear in the display.
2. Press and hold START longer than 1 second to set the temperature change. No temperature change will appear in the display.

**To Adjust Temperature (when Sabbath Mode is running in both ovens):**

1. Press BAKE for the desired oven.
2. Press the Temp/Time "+" or "-" pads. Each press of the pads will increase or decrease temperature by 25°F (14°C). No temperature change will appear in the display.
3. Press and hold START longer than 1 second to set the temperature change. No temperature change will appear in the display.

**To Deactivate Sabbath Mode:**

Sabbath Mode can be deactivated at any time during an active Sabbath Mode.

1. Press and hold KITCHEN TIMER for 5 seconds to return to regular baking or press any CANCEL to turn off the oven(s).

**If a Power Failure Occurs During Sabbath Mode**

If a power failure occurs during Sabbath Mode, and the upper text area displays "Sabbath," press any CANCEL to exit Sabbath Mode. The display will show the time of day. Sabbath Mode is no longer active, but it is still enabled for the range.

## Favorite

### ⚠WARNING

**Food Poisoning Hazard**

**Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.**

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

The Favorite feature allows you to save the time and temperature settings from any active cook function.

### To Save a Cooking Function as a Favorite:

1. Press and hold FAVORITE until "PRESS + FOR UPPER OVEN" appears in the upper text area, and "PRESS (-) FOR LOWER OVEN" appears in the lower text area.
2. Press the Temp/Time "+" or "-" pad to select the oven in use.

   The selected cooking function will be displayed in the selected oven text display area for 3 seconds.
3. "SAVED" will scroll in the selected oven text display area for 3 seconds. If a cook time is programmed, it will be displayed.
4. The cooking function is now stored as a Favorite, and the control resumes operation of the saved cooking function.

### To Recall and Start a Favorite:

1. Press FAVORITE.

   The name of the saved cook function will scroll into the display text area of the oven that it was saved from for 3 seconds.

   "Set temp or" appears in the display followed by "Push START."
2. Press START.

   The name of the saved cook function will scroll into the display text area of the oven that it was saved from for 3 seconds followed, by the appropriate preheating message.

   The temperature and time displays are active and indicate the current oven temperature (if below 170°F, "Lo" is displayed) and the countdown time elapsed.

   The set temperature can be changed by pressing the Temp/Time "+" or "-" pads, then START. Similarly, the Cook Time can be changed by pressing COOK TIME then the Temp/Time "+" or "-" pads to adjust to the desired time, then START. If the cook time is adjusted, the time remaining is increased by the additional time.

   Once the set temperature is reached, the temperature will display, and the name of the saved cook function will scroll into the display text area of the oven that it was saved from until the Cook Time countdown has been completed.
3. Place food in the oven.
4. Press CANCEL for the oven that is being used when finished.
5. Remove food from the oven.

### To Cancel a Favorite Cycle:

1. Press UPPER or LOWER CANCEL (depending on the oven where the Favorite function is operating).

   The stored Favorite cycle will not be affected.
2. Remove food from the oven.

## Timed/Delay Cooking

### ⚠WARNING

**Food Poisoning Hazard**

**Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.**

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

Timed Cooking allows the oven(s) to cook for a set length of time. Delay Cooking allows the oven(s) to be set to turn on at a certain time of day, Delay start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly.

Timed Cooking is available on most cycles except Self-Clean and Keep Warm.

Delay Cooking is available on the Bake, Convect Bake, and Convect Roast cycles.

### To Set a Cook Time:

1. Press the button for any cooking function except Self-Clean or Keep Warm.

   Press the Temp/Time "+" or "-" pads to enter a temperature other than the one displayed, then press START.
2. Press COOK TIME.
3. Press Temp/Time "+" or "-" pads to enter the desired length of cooking time.
4. Press START.

   The cook time countdown will appear on the oven display.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically, and end-of-cycle tones will sound.

### To Set a Delay Cooking Time:

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See "Clock" section.

1. Press the button for any cooking function except Self-Clean or Keep Warm.

   Press the Temp/Time "+" or "-" pads to enter a temperature other than the one displayed, then press START.
2. Press DELAY START.
3. Press Temp/Time "+" or "-" pads to enter the delay start time. The delay start time is the amount of time by which you want to delay the start.
4. Press START.
5. Press Temp/Time "+" or "-" pads to enter the desired length of cooking time.
6. Press START.

   The start time is automatically calculated and displayed.

   The delay countdown appears on the oven display.

   When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The cook time countdown will appear on the oven display.

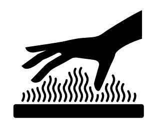
   The set temperature and minute time countdown will appear on the oven display.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically, and end-of-cycle tones will sound.

# RANGE CARE

## Self-Cleaning Cycle

**⚠WARNING**



**Burn Hazard**

**Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.**

**Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.**

**Failure to follow these instructions can result in burns.**

**IMPORTANT:** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see "Oven Vent" or "Oven Vents" section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

### Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See "General Cleaning" section for more information.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Hand clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc., enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

### Prepare Cooktop:

- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.

**NOTE:** The cooktop warming center will not function during the self-clean cycle.

**IMPORTANT:**

Oven temperature must be below 400°F (205°C) to program a clean cycle.

Only 1 oven can be cleaned at a time.

Both oven doors lock when either oven is being cleaned.

### How the Cycle Works

**IMPORTANT:** The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

The oven is preset for a 3 hour clean cycle; however, the time can be changed. Suggested clean times are 2 hours for light soil and between 3 hours and 4 hours for average to heavy soil.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.

On some models, the surface elements will not work during the Self-Cleaning cycle.

When "LOCK" shows in the display, the door cannot be opened. To avoid damage to the door, do not force the door open when "LOCK" is displayed.

If an oven door is left open, "Door Open? Clean Canceled" will appear in the display and a signal will beep. Close the oven door and press SELF CLEAN.

**NOTE:** Only one oven can use the Self-Clean cycle at a time, and 24 hours must pass before the next Self-Clean can begin.

### To Self-Clean:

1. Close the oven door.
2. Press SELF CLEAN.

   "PRESS (+) FOR UPPER OVEN" will appear in the upper oven text area, and "PRESS (-) FOR LOWER OVEN" will appear in the lower oven text area
3. Press the Temp/Time "+" or "-" pads to select the desired oven.

   "REMOVE RACKS" will scroll in the selected oven text area followed by "SELECT OPTION." In the other text area, "PRESS + or - KEY" will scroll from left to right.
4. Choose the Standard Clean setting by pressing the Temp/Time "+" or "-" pads until "STANDARD CLEAN" and "PUSH START" scroll in the displays.
5. Press START.

   "Select level" will appear in the display.
6. Press the Temp/Time "+" or "-" pads to adjust the clean level.
7. Press START.

   "UNLOCK IN XXX" will scroll in the upper or lower text area (depending on oven selection). "LOCKING" will scroll until the door is locked.

   After the door is lock, "CLEAN UPPER" or "CLEAN LOWER" will scroll in the selected oven text area until the clean cycle is finished.

**When the self-clean cycle ends:**

"CLN COMPLETE will scroll in the selected oven text area. "OVEN COOLING" will scroll in the display until the oven temperature falls below 500°F (260°C).

"UNLOCKING" will be displayed until the oven door unlocks and the lock icon turns off.

**To Delay Start Self-Clean:**

1. Press Delay Start.

   "PRESS (+) FOR UPPER OVEN" will appear in the upper text area, and "PRESS (-) FOR LOWER OVEN" will appear in the lower text area.

2. Press the Temp/Time "+" or "-" pads to select the desired oven.

   "--:--" will be displayed, and "Set starting time. Push START" will scroll from right to left in the selected oven text area for 2 minutes or until the Temp/Time "+" or "-" pads are pressed again.

3. Press the Temp/Time "+" or "-" pads until the desired time is reached.

   "Select cooking/cleaning mode" will scroll in the selected oven text area for 2 minutes or until a cleaning cycle is selected.

4. Press SELF CLEAN.

   "REMOVE RACKS" will scroll in the selected oven text area for 5 seconds, followed by "SELECT OPTION." In the other text area, "PRESS + or - KEY" will scroll from left to right.

5. Press the Temp/Time "+" or "-" pads until "Standard Clean" is displayed.

   "Push START" will scroll in the selected oven text area.

6. Press START.

   "Select level" will appear in the display.

7. Press the Temp/Time "+" or "-" pads to select the desired cleaning level.
8. Press START. The cleaning cycle will begin when the delay time is reached.

   The cleaning cycle will begin when the delay time is reached.

   "UNLOCK IN XXX" will scroll in the upper or lower text area (depending on oven selection). "LOCKING" will scroll until the door is locked.

   After the door is lock, "CLEAN UPPER" or "CLEAN LOWER" will scroll in the displays until the clean cycle is finished.

**When the self-clean cycle ends:**

"CLN COMPLETE will scroll in the selected oven text area. "OVEN COOLING" will scroll in the display until the oven temperature falls below 500°F (260°C).

"UNLOCKING" will be displayed until the oven door unlocks and the lock icon turns off.

## General Cleaning

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

### EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire range is cool. These spills may affect the finish.

**Cleaning Method:**

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad:
  Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.
- affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
  See "Assistance or Service" section to order.

### STAINLESS STEEL (on some models)

To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

**Cleaning Method:**

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016 (not included):
  See "Assistance or Service" section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner:
  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

### CERAMIC GLASS (on some models)

To avoid damage to the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia.

**Cleaning Method:**

Always wipe with a clean, wet cloth or sponge and dry thoroughly to avoid streaking and staining.

Use affresh® Cooktop Cleaner Part Number W10355051, Cooktop Cleaning Pads Part Number W10391473 and Cooktop Scraper Part Number WA906B to clean and remove stains from the cooktop. Use Cooktop Protectant Part Number 31463A regularly to avoid stain buildup, pitting and scratching, while conditioning the cooktop for easier future cleaning. These can be ordered as accessories. See the "Accessories" section for more information. The Cooktop Scraper uses razor blades. Store razor blades out of the reach of children.

**Light to moderate soil**

- Paper towels or clean damp sponge.

**Sugary spills (jellies, candy, syrup)**

- Cooktop Scraper:
  Scrape off sugary spills while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while cleaning the cooktop.
- affresh® Cooktop Cleaner and Cooktop Cleaning Pads:
  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub product into surface with a Cooktop Cleaning Pad. Continue rubbing until white film disappears.

**Heavy soil, dark streaks, specks and discoloration**

- affresh® Cooktop Cleaner or nonabrasive cleanser with Cooktop Cleaning Pads:
  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub product into soil with a Cooktop Cleaning Pad. Continue rubbing until white film disappears.

**Burned-on soil**

- affresh® Cooktop Cleaner, Cooktop Cleaning Pads and Cooktop Scraper:
  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub product into soil with a Cooktop Cleaning Pad. Hold scraper as flat as possible on surface and scrape. Repeat for stubborn spots. Polish entire cooktop with Cooktop Cleaner and paper towel.

**Metal marks from aluminum and copper**

- affresh® Cooktop Cleaner and Cooktop Cleaning Pads:
  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub product into surface with a Cooktop Cleaning Pad. Continue rubbing until white film disappears. The marks will not totally disappear, but after many cleanings they will become less noticeable.

**Tiny scratches and abrasions**

- affresh® Cooktop Cleaner and Cooktop Cleaning Pads:
Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub product into surface with a Cooktop Cleaning Pad. Continue rubbing until white film disappears. Scratches and abrasions do not affect cooking performance, and after many cleanings they will become less noticeable.

### COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak knobs.

When removing or replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

Do not remove seals under knobs, if present.

**Cleaning Method:**

- Warm, soapy water:
Pull knobs straight away from control panel to remove.

### CONTROL PANEL

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

To avoid turning the controls on while cleaning, you may activate the Control Lock feature (on some models). See “Control Lockout” section.

**Cleaning Method:**

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
See “Assistance or Service” section to order.

### OVEN DOOR EXTERIOR

**Cleaning Method:**

- Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad:
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
See “Assistance or Service” section to order.

### OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

**Cleaning Method:**

- Self-Cleaning cycle:
See “Self-Cleaning Cycle” first.

### OVEN RACKS

**Cleaning Method:**

- Self-Cleaning cycle:
See “Self-Cleaning Cycle” first. Remove racks, or they will discolor and become harder to slide. If this happens, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.
- Steel-wool pad.

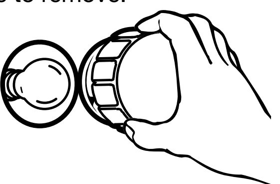
## Oven Light

The ovens light is a standard 40-watt appliance bulb.

Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are off.

**To Replace:**

1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.



3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb, then bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

## Oven Door

**IMPORTANT:**

Use two hands to remove oven door(s).

- Prior to removing the oven door, prepare a surface where you will place it. This surface should be flat and covered with a soft blanket.

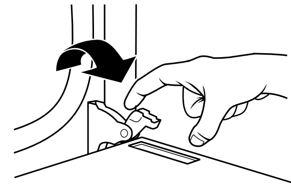
To avoid oven door glass breakage:

- Do not close the oven door if the racks are not fully inserted into the oven cavity or when bakeware extends past the front edge of an oven rack.
- Do not set objects on the glass surface of the oven door.
- Do not hit glass surfaces with bakeware or other objects.
- Do not wipe down glass surfaces until the oven has completely cooled.

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

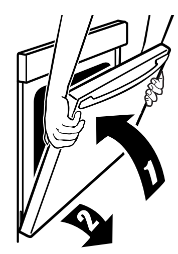
**To Remove:**

1. Open oven door all the way.
2. Locate the oven door hinge locks in both corners of the oven door. Rotate the hinge locks forward and down to the unlocked position.



3. Partially close the oven door to engage the door latch locks. The door will stop at this point.
4. Using two hands, lift the oven door while holding both sides.

   Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven door frame.




5. Set the oven door(s) aside on the prepared covered work surface, with the oven door resting on its handle.

**To Replace:**

1. Using two hands, grasp the door as shown in the following illustration. Locate the slots on each side of the oven cavity, and insert the oven door hinges into the slots.



2. Open the oven door.
   You should hear a "click" as the door is set into place.
3. Lower the oven door to the fully open position.
4. Move the oven door hinge locks back to the locked position. Check that the door is free to open and close. If it is not, repeat the previous steps.

# TROUBLESHOOTING

**Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.**

### Nothing will operate

- **Is the power supply cord unplugged?**
  Plug into a grounded outlet.
- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.

### Cooktop will not operate

- **Is the control knob set correctly?**
  Push in knob before turning to a setting.
- **Is the Cooktop Control Lock set?** See "Control Lockout" section.

### Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
  Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the cooking area.

### Hot Surface indicator light stays on

- **Does the Hot Surface indicator light stay on after control knob(s) have been turned off?**
  See "Cooktop Controls" section.

### Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
  See "Cookware" section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?**
  See "Cooktop Controls" section.
- **Is the range level?**
  Level the range. See the Installation Instructions.

### Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?**
  See "Electronic Oven Controls" section.
- **On some models, is the oven control lockout set?**
  See "Control Lockout" section.

### Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
  See "Oven Temperature Control" section.
- **On some models, does the cooling fan run during BAKE, BROIL or CLEAN?**
  It is normal for the fan to automatically run when the oven is in use. This helps cool the electronic control.

### Oven indicator lights flash

- **Do the oven indicator lights flash?**
  See the "Display" and/or the "Oven Lights" section. If the indicator light(s) keeps flashing, call for service. See "Assistance or Service" section.

### Display shows messages

- **Is the display showing a flashing time?**
  There has been a power failure. Clear the display. See "Display" section. On some models, reset the clock, if needed. See the "Clock" section in the "Settings" section.
- **Is the display showing a letter followed by a number?**
  Depending on your model, press OFF/CANCEL, OFF or CANCEL/OFF to clear the display. See "Display" section. If it reappears, call for service. See "Assistance or Service" section.

### Self-Cleaning cycle will not operate

- **Is the oven door open?**
  Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?**
  See "Self-Cleaning Cycle" section.
- **On some models, has a delay start Self-Clean cycle been set?**
  See "Self-Cleaning Cycle" section.

### Oven cooking results not what expected

- **Is the range level?**
  Level the range. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?**
  Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?**
  See "Oven Temperature Control" section.
- **Was the oven preheated?**
  See "Baking" section.
- **Is the proper bakeware being used?**
  See "Bakeware" section.

- **Are the racks positioned properly?**
See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
Check that batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?**
Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?**
Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
Move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?**
Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

# ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check “Troubleshooting.” It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

### If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. Factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new MAYTAG® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call the following customer assistance telephone number or your nearest designated service center.

## In the U.S.A.

Call Maytag Customer eXperience Center toll free:
**1-800-688-9900**, or visit our website at **www.maytag.com**

**Our consultants provide assistance with:**

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Maytag® appliances designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

  To locate the Maytag® appliances designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

### For further assistance

If you need further assistance, you can write to Maytag® appliances with any questions or concerns at:

Maytag Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

## In Canada

Call the Whirlpool Canada LP Customer eXperience Centre toll free **1-800-807-6777 or visit our website at www.maytag.ca.**

**Our consultants provide assistance with:**

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Maytag® appliances designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

### For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Canada LP with any questions or concerns at:

Whirlpool Canada LP
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

## Accessories

To order accessories, visit our website at **www.maytag.com/cookingaccessories**. In Canada visit our website at www.whirlpoolparts.ca

**Cooktop Care Kit**
(ceramic glass models)
(includes cleaner, cleaning pads, protectant, scraper, and applicator pads)
Order Part Number 31605

**Cooktop Cleaning Pads**
(ceramic glass models)
Order Part Number W10391473

**affresh® Cooktop Cleaner**
(ceramic glass models)
Order Part Number W10355051

**affresh® Stainless Steel Cleaner**
(stainless steel models)
Order Part Number W10355016

**affresh® Kitchen and Appliance Cleaner**
Order Part Number W10355010

**Cooktop Scraper**
(ceramic glass models)
Order Part Number WA906B

**Premium Broil Pan and Roasting Rack**
Order Part Number W10123240
www.maytag.com/broilerpan

# MAYTAG® ELECTRIC RANGE LIMITED WARRANTY

ATTACH YOUR RECEIPT HERE. PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

Please have the following information available when you call the Customer eXperience Center:

- Name, address and telephone number
- Model number and serial number
- A clear, detailed description of the problem
- Proof of purchase including dealer or retailer name and address

## IF YOU NEED SERVICE:

1. Before contacting us to arrange service, please determine whether your product requires repair. Some questions can be addressed without service. Please take a few minutes to review the Troubleshooting or Problem Solver section of the Use and Care Guide, scan the QR code on the right to access additional resources, or visit https://www.maytag.com/product_help.
2. All warranty service is provided exclusively by our authorized Maytag Service Providers. In the U.S. and Canada, direct all requests for warranty service to:

**Maytag Customer eXperience Center**

**In the U.S.A., call 1-800-688-9900. In Canada, call 1-800-807-6777.**

https://www.maytag.com/product_help

If outside the 50 United States or Canada, contact your authorized Maytag dealer to determine whether another warranty applies.

## TEN YEAR LIMITED WARRANTY

### WHAT IS COVERED

**FIRST YEAR LIMITED WARRANTY (PARTS AND LABOR)**

For one year from the date of purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Maytag brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada, LP (hereafter "Maytag") will pay for factory specified replacement parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when this major appliance was purchased.

**SECOND THROUGH TENTH YEAR LIMITED WARRANTY (CERTAIN COMPONENT PARTS ONLY - LABOR NOT INCLUDED)**

In the second through tenth years from the date of original purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Maytag will pay for factory specified parts for the following components to correct non-cosmetic defects in materials or workmanship in these parts that prevent function of this major appliance and that existed when this major appliance was purchased. This is a limited 10-year warranty on the below named parts only and does not include repair labor.

- Glass-Ceramic Cooktop (if due to thermal breakage)
- Electric Surface Elements
- Electric Bake/Broil Elements (Excludes Convection Element)
- Cavity (Rust Through and Broken Welds Only)

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. Service must be provided by a Maytag designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. This limited warranty is effective from the date of original consumer purchase. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

### WHAT IS NOT COVERED

1. Commercial, non-residential or multiple-family use, or use inconsistent with published user, operator or installation instructions.
2. In-home Instruction on how to use your product.
3. Service to correct improper product maintenance or installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e. house wiring, fuses or water inlet hoses).
4. Consumable parts (i.e. light bulbs, batteries, air or water filters, etc.).
5. Conversion of your product from natural gas or L.P. gas.
6. Damage from accident, misuse, abuse, fire, floods, acts of God or use with products not approved by Maytag.
7. Repairs to parts or systems to correct product damage or defects caused by unauthorized service, alteration or modification of the appliance.
8. Cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to appliance finishes unless such damage results from defects in materials and workmanship and is reported to Maytag within 30 days.
9. Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments including but not limited to high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals.
10. Food loss due to product failure.
11. Pick-up or delivery. This product is intended for in-home repair.
12. Travel or transportation expenses for service in remote locations where an authorized Maytag servicer is not available.
13. Removal or reinstallation of inaccessible appliances or built-in fixtures (i.e. trim, decorative panels, flooring, cabinetry, islands, countertops, drywall, etc.) that interfere with servicing, removal or replacement of the product.
14. Service or parts for appliances with original model/serial numbers removed, altered or not easily determined.

**The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.**

### DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

### DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

Maytag makes no representations about the quality, durability, or need for service or repair of this major appliance other than the representations contained in this warranty. If you want a longer or more comprehensive warranty than the limited warranty that comes with this major appliance, you should ask Maytag or your retailer about buying an extended warranty.

### LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. MAYTAG SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

# SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

**Votre sécurité et celle des autres est très importante.**

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

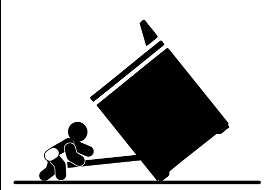
**⚠DANGER** — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

**⚠AVERTISSEMENT** — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

## La bride antibasculement

Dans les conditions d'utilisation normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.






**Risque de basculement**

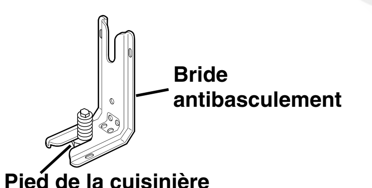
**Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.**

**Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée, conformément aux instructions d'installation.**

**Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.**

**Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.**

**Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.**




**Pour vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée :**

- **Faire glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.**
- **Faire de nouveau glisser la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied de la cuisinière se trouve sous la bride antibasculement.**
- **Voir les instructions d'installation pour plus de détails.**

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT :** Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER OU AU MUR, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- N'utiliser que des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – La cuisinière est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- S'assurer que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de renversement sont en place – L'absence de ces cuvettes ou bols au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes ou le fond du four de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou d'autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four en position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

**Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –**

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage du four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles.

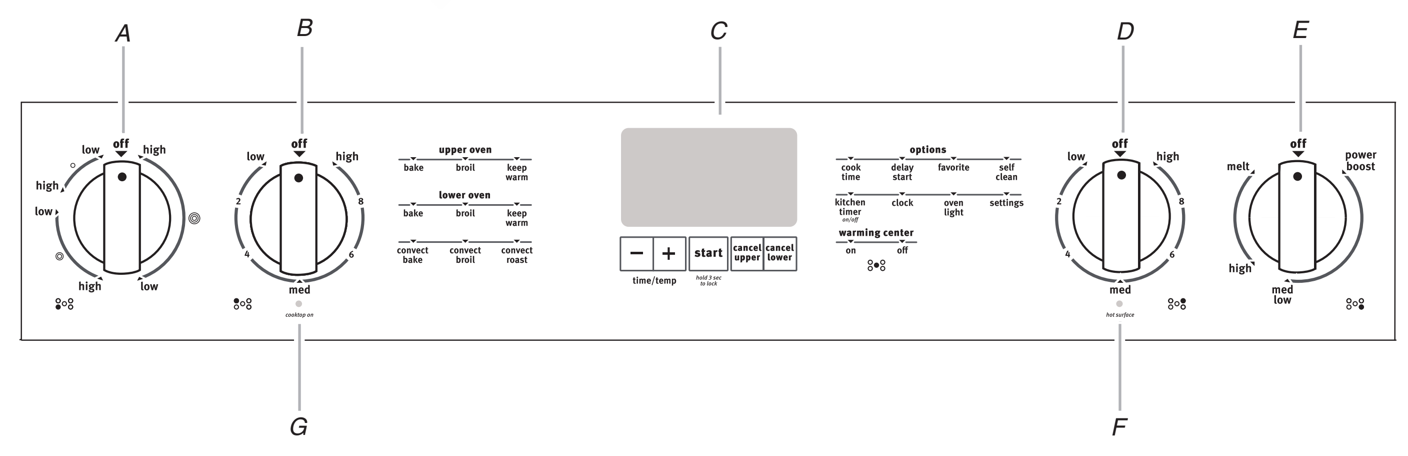
**Pour les appareils avec hotte de ventilation –**

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Ce manuel couvre plusieurs modèles différents. La cuisinière que vous avez achetée peut comporter l'ensemble des articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.




A. Bouton de commande de l'élément avant gauche
B. Bouton de commande arrière gauche
C. Module de commande électronique du four
D. Bouton de commande arrière droit
E. Bouton de commande avant droit
F. Témoin lumineux de surface chaude
G. Témoin d'allumage de la table de cuisson

## Commandes de la table de cuisson

**⚠ AVERTISSEMENT**



**Risque d'incendie**

**Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.**

Les boutons de commande peuvent être réglés à n'importe quelle position entre HI et LO. Pousser et tourner le bouton au réglage. Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

| RÉGLAGE | UTILISATION RECOMMANDÉE |
|---|---|
| **Éléments double et triple** | ■ Ustensile de cuisson à grand diamètre.<br>■ Grandes quantités de nourriture.<br>■ Préparation de conserves à la maison. |
| **HI (élevé)** | ■ Porter un liquide à ébullition. |
| **Moyen-élevé** | ■ Maintenir une ébullition rapide.<br>■ Brunir ou saisir rapidement les aliments. |
| **Moyen** | ■ Maintenir une ébullition lente.<br>■ Faire frire ou sauter les aliments.<br>■ Faire cuire les soupes et les sauces. |
| **Moyen-faible entre faible et moyen** | ■ Faire mijoter ou étuver les aliments.<br>■ Faire mijoter à feu doux. |
| **LO (bas)** | ■ Garder les aliments au chaud.<br>■ Faire fondre le chocolat ou le beurre. |
| **Zone de réchauffage** | ■ Pour garder au chaud les aliments cuits. |

**N'OUBLIEZ PAS :** Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

### Témoins d'allumage de la table de cuisson

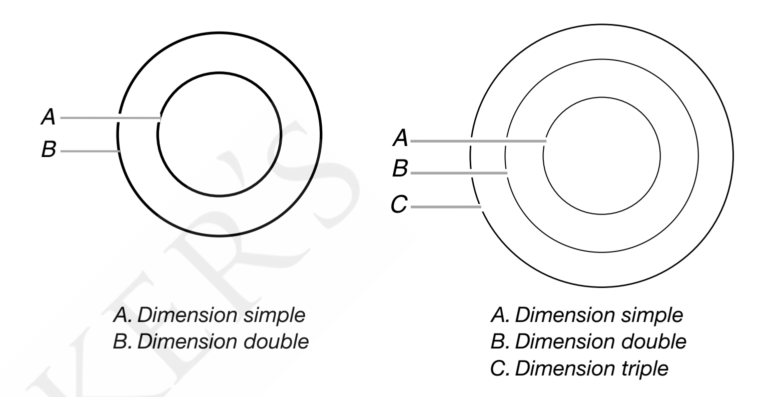
Le témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson se trouve sur le panneau de commande. Lorsque l'un des éléments de surface est allumé, le témoin s'allume.

### Témoin lumineux de surface chaude

Le témoin lumineux de surface chaude se trouve sur le panneau de commande. Le témoin de surface chaude reste allumé tant qu'une surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après que la ou les surface(s) de cuisson ait (aient) été éteinte(s).

## Éléments double et triple
(sur certains modèles)

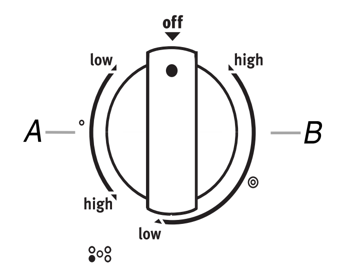
Les éléments double et triple offrent une grande souplesse d'utilisation en fonction de la taille de l'ustensile de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double et la dimension triple combinent l'élément simple, l'élément double et l'élément externe; leur utilisation est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension, les grandes quantités de nourriture et la préparation de conserves à la maison.




A. Dimension simple
B. Dimension double

A. Dimension simple
B. Dimension double
C. Dimension triple

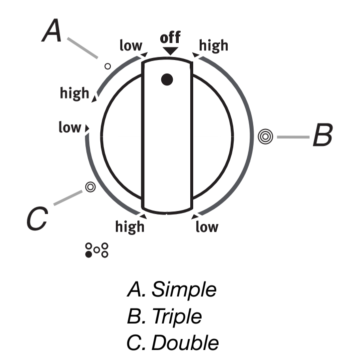
### Utilisation de l'élément double :




A. Commande de l'élément simple – côté gauche
B. Commande de l'élément double – côté droit

1. Enfoncer et tourner le bouton de commande dans le sens horaire, de la position OFF (arrêt) à la zone double, n'importe où entre HI et LO.
2. Enfoncer et tourner le bouton de commande du four à OFF (arrêt) après avoir terminé.

### Utilisation de l'élément triple



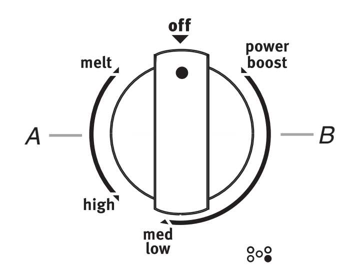

A. Simple
B. Triple
C. Double

1. Enfoncer et tourner le bouton de commande dans le sens horaire, de la position OFF (arrêt) à la zone triple, n'importe où entre HI et LO.

2. Enfoncer et tourner le bouton de commande du four à OFF (arrêt) après avoir terminé.

### Zone de cuisson Power Element™ (sur certains modèles)

La zone de cuisson à élément Power™ offre plus de flexibilité en proposant deux choix de cuisson/chauffage facultatifs. L'option Power Boost™ peut être utilisée pour porter plus rapidement des liquides à ébullition. On peut utiliser l'option Melt (faire fondre) pour la préparation des sauces, pour faire dorer ou sauter des aliments et pour maintenir les aliments à basse température. Utiliser des ustensiles de cuisson de taille appropriée pour la zone de cuisson à élément Power™.




*A. Option Melt (faire fondre)*
*B. Option Power Boost™*

## Centre de maintien au chaud

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Risque d'empoisonnement alimentaire**

**Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.**

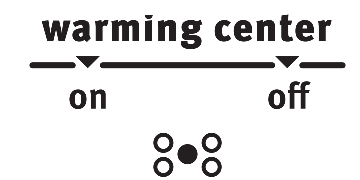
Utiliser l'élément du Centre de maintien au chaud de la table de cuisson pour garder au chaud les aliments cuits. La durée maximale recommandée pour maintenir la qualité des aliments est de une heure.

Ne pas l'utiliser pour chauffer des aliments froids.

L'élément du Centre de maintien au chaud peut être utilisé seul ou lorsqu'une autre zone de cuisson de surface est utilisée.

La zone de l'élément du Centre de maintien au chaud ne rougeoie pas lorsque l'élément s'allume. Cependant, le témoin lumineux indiquant que l'élément est allumé s'allume lorsque l'élément du centre de maintien au chaud de la table de cuisson est utilisé.

- N'utiliser que les ustensiles de cuisson et plats recommandés pour le four et la table de cuisson.
- Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de pellicule de plastique pour couvrir les aliments car le plastique risque de fondre.
- Utiliser des mitaines ou des gants de four pour retirer les aliments.




**Utilisation :**

1. Pour le mettre en marche, appuyer sur WARMING CENTER ON (centre de maintien au chaud activé), puis sur START (mise en marche).
2. Pour l'éteindre, appuyer sur WARMING CENTER OFF (centre de maintien au chaud désactivé).

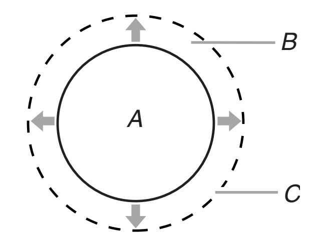
## Vitrocéramique
### (sur certains modèles)

La surface de cuisson rougeoie lorsqu'un élément est allumé. Il est possible que certaines zones de la surface de cuisson ne rougeoient pas lorsqu'un élément est allumé. Ceci est normal. Le brûleur fonctionne par intermittence pour maintenir le niveau de chaleur sélectionné. Il fonctionne également par intermittence lorsqu'il est réglé à un niveau de chaleur élevé afin de protéger la table de cuisson contre des températures extrêmes.

Il est normal que la surface de la vitrocéramique de couleur claire donne l'impression de changer de couleur lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. Elle reprendra sa couleur initiale au fur et à mesure que le verre refroidira.

Le nettoyage de la table de cuisson avant et après chaque utilisation permettra d'éviter les taches et d'obtenir une meilleure répartition de la chaleur. Sur les tables de cuisson avec vitrocéramique de couleur claire, les souillures et taches peuvent être plus visibles et nécessiter davantage de nettoyage et de soin. L'utilisation d'un nettoyant et d'un grattoir pour table de cuisson est recommandée. Pour plus de renseignements, voir la section "Nettoyage général".

- Éviter de remiser des bocaux ou des boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fissurer.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser de couvercle chaud sur la table de cuisson. Lors du refroidissement de la surface de cuisson, de l'air peut être emprisonné entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique peut se casser au moment où on retire le couvercle.
- Nettoyer tous les renversements et toutes les saletés des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme dès que possible. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement; puis, en portant des mitaines de four, essuyer les renversements avec un grattoir tandis que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et entraîne de la corrosion et des marques permanentes.
- Pour éviter les égratignures, ne pas faire glisser des ustensiles de cuisson ou de cuisson au four sur la table de cuisson. Les bases en aluminium ou en cuivre et les finitions rugueuses des ustensiles de cuisson ou de cuisson au four pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas faire cuire du maïs éclaté préemballé dans des contenants en aluminium sur la table de cuisson. Le contenant pourrait laisser des marques d'aluminium qui ne peuvent pas être enlevées complètement.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser des objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser la table de cuisson comme planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson à peu près de la même dimension que la zone de cuisson à la surface. Les ustensiles ne doivent pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson




*A. Zone de cuisson à la surface*
*B. Ustensile de cuisson/autoclave*
*C. Dépassement maximal de ½" (1,3 cm)*

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure transmission de la chaleur et plus d'économies d'énergie. Les ustensiles de cuisson dont le fond est arrondi, gauchi, nervuré ou entaillé pourraient causer un chauffage inégal et des résultats de cuisson médiocres.
- Déterminer si le fond d'un ustensile de cuisson est plat en plaçant le bord d'une règle contre la base de l'ustensile. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ni aucune lumière ne devrait être visible entre la règle et l'ustensile.Les ustensiles de cuisson dont le fond comporte de légères bosselures ou de petites rainures de dilatation (conception cuisine) peuvent être utilisés.
- Les ustensiles de cuisson dont le fond comporte de légères bosselures ou de petites rainures de dilatation (conception cuisine) peuvent être utilisés.
- S'assurer que le dessous des casseroles et des poêles est propre et sec avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts lors de la cuisson.
- Ne pas faire cuire d'aliments directement sur la table de cuisson pour éviter de l'endommager.

## Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson, des éléments ou des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille ou la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. Sur les tables de cuisson électriques, l'autoclave ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la surface de cuisson ou de l'élément.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson, deux éléments ou deux brûleurs de surface à la fois.
- Sur les modèles à vitrocéramique, n'utiliser que des autoclaves à fond plat.
- Pour plus de renseignements, communiquez avec votre service local d'agriculture. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

## Ustensiles de cuisson

**IMPORTANT :** Ne pas laisser un ustensile de cuisson vide sur la surface d'une table de cuisson, d'un élément ou d'un brûleur de surface chauds.

Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme bien et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les surfaces rêches peuvent érafler la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être employés comme fond ou base dans un ustensile de cuisson. Cependant, utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes.

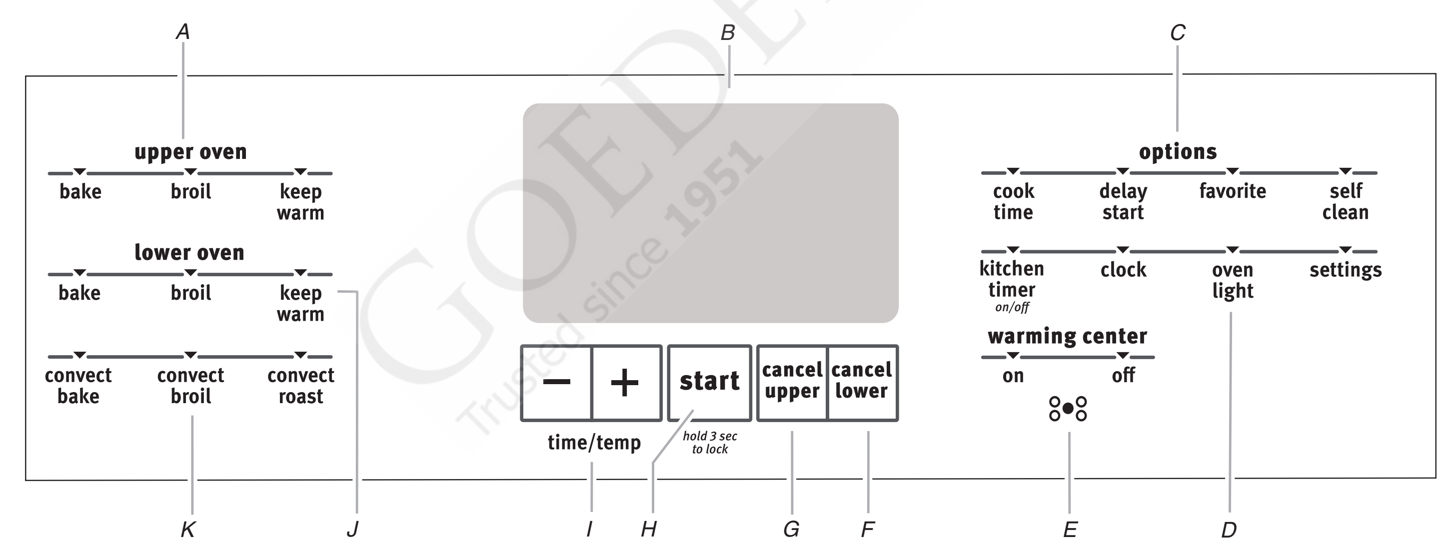
Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, ce qui affecte les résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Les ustensiles de cuisson avec surface antiadhésive ne doivent pas être utilisés sous l'élément de cuisson au gril.

Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau de l'ustensile de cuisson.

| USTENSILE | CARACTÉRISTIQUES |
|---|---|
| **Aluminium** | ■ Chauffe rapidement et uniformément.<br>■ Convient à tous les genres de cuisson.<br>■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson. |
| **Fonte** | ■ Chauffe lentement et uniformément.<br>■ Convient pour le brunissage et la friture.<br>■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente. |
| **Céramique ou vitrocéramique** | ■ Suivre les instructions du fabricant.<br>■ Chauffe lentement mais inégalement.<br>■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne. |
| **Cuivre** | ■ Chauffe très rapidement et de façon uniforme. |
| **Terre cuite** | ■ Suivre les instructions du fabricant.<br>■ Utiliser des réglages de température basse. |
| **Acier émaillé (porcelaine) ou fonte émaillée** | ■ Voir acier inoxydable ou fonte. |
| **Acier inoxydable** | ■ Chauffe rapidement, mais inégalement.<br>■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme. |

# COMMANDES ÉLECTRONIQUES DU FOUR




A. Réglages du four supérieur
B. Afficheur du four
C. Réglages d'options
D. Lampe du four
E. Centre de maintien au chaud de la table de cuisson
F. Annulation du four inférieur
G. Annulation du four supérieur
H. Mise en marche
I. Température/durée
J. Réglages du four inférieur
K. Réglages de la cuisson par convection

## Écran

Lors de la mise sous tension initiale de la cuisinière, ou si une panne de courant se produit, “12:00” apparaît sur l’affichage. Voir “Horloge” dans la section “Réglages” pour régler l'heure.

Lorsque le four n’est pas en marche, l’afficheur indique l’heure.

## Annulation

Les touches Cancel (annulation) arrêtent toutes les fonctions à l’exception de l’horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.

## Lampes du four

Alors que les portes des fours sont fermées, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre les lampes. Les deux lampes du four s'allument à l'ouverture de l'une des portes. Les lampes de four ne s’allument pas durant le programme d’autonettoyage.

## Minuterie de cuisine

La minuterie de cuisine peut être réglée en heures ou en minutes jusqu’à concurrence de 9 heures et 59 minutes, et procède à un compte à rebours de la durée réglée. La minuterie de cuisine ne met pas en marche le four et ne l'éteint pas.

### Réglage :

1. Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine).

   “Rég MINUTERIE” défile dans la zone d'affichage texte supérieure et l'horloge affiche “--:--”; les deux points clignotent.

2. Appuyer sur les touches “+” ou “-” de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que l'heure souhaitée soit atteinte.

   “Appuyez TIMER” défile dans la zone d'affichage texte supérieure.

3. Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) pour démarrer la minuterie. Les deux points cessent de clignoter et le compte à rebours commence. “MINUTERIE DÉM” défile dans la zone d'affichage texte supérieure.

   La dernière minute du compte à rebours de la minuterie s’affiche en secondes.

   Lorsque la durée réglée est écoulée, un long bip sonore retentit et “MINUTERIE fin” s’affiche.

4. Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) pour effacer l’affichage.

   **REMARQUE :** Un bip sonore de rappel retentit jusqu'à ce qu'on annule la minuterie de cuisine.

### Annulation :

Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine).

## Réglages

Les réglages permettent de personnaliser les signaux sonores audibles et le fonctionnement du four pour convenir aux besoins de l'utilisateur. Une fois les ajustements terminés, appuyer sur une touche CANCEL (annulation) ou attendre 30 secondes pour que l'heure s'affiche.

### Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée à l'usine pour un affichage en degrés Fahrenheit, mais on peut le permuter en degrés Celsius.

1. Appuyer une fois sur SETTINGS (réglages).

   “UNITÉ DE TEMP” apparaît dans la zone de texte supérieure. “FAHRENHEIT. Appuyez sur (+) pour les Celsius” défile deux fois dans la zone de texte inférieure.

2. Appuyer sur la touche “+” de Temp/Time (température/durée) pour modifier le réglage d'unités de température.

   “CELSIUS. Appuyez sur (+) pour les Fahrenheit” défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.

3. “CELSIUS sélectionnés” défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. Les unités de température ont été modifiées.

### Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

**Fonctions basiques**

**Un seul signal sonore**

- Appui sur une touche valide
- Minuterie de cuisine écoulée (long signal sonore)
- Fonction entrée
- Four préchauffé

**Trois signaux sonores**

- Appui sur une touche non valide

**Quatre signaux sonores**

- Fin de programme

**Ajustement de son marche ou arrêt**

Le son du four est préréglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer deux fois sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que “SON” apparaisse dans la zone de texte supérieure; “ON. Appuyez sur (+) pour le bouton Off” défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur la touche “+” de Temp/Time (température/durée) pour désactiver le son. “OFF. Appuyez sur (+) pour MARCHE” défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
3. “OFF sélect” défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. Le son est désormais désactivé.

**Ajuster le volume sonore**

Le volume sonore du four est préréglé à l'usine sur Élevé mais peut être modifié et réglé à Faible.

1. Appuyer trois fois sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que “VOLUME SON” apparaisse dans la zone de texte tandis que “ÉLEVÉ Appuyez sur (+) pour BAS” défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur la touche “+” de Temp/Time (température/durée) pour régler le volume sonore à Faible. “LOW Appuyez sur (+) pour ÉLEVÉ” défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
3. “Bas sélect” défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. Le volume sonore est désormais modifié.

**Réglage du signal de fin - Marche ou arrêt**

Le signal de fin est préréglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer quatre fois sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "ALARME FIN" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "ON. Appuyez sur (+) pour ARRÊTER" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur la touche "+" de Temp/Time (température/durée) pour désactiver le signal de fin. "ARRÊT Appuyez sur (+) pour MARCHE" défile deux fois dans la zone de texte inférieure.
3. "OFF sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. Le signal de fin est désormais désactivé.

**Réglage du son de pression sur les touches - Marche ou arrêt**

Le son de pression sur les touches est préréglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer cinq fois sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "TOUCHES SON" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "ON. Appuyez sur (+) pour ARRÊTER" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur la touche "+" de Temp/Time (température/durée) pour désactiver le son de pression sur les touches. "OFF. Appuyez sur (+) pour MARCHE" défile deux fois dans la zone de texte inférieure.
3. "OFF sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. Le signal de pression sur les touches est désormais désactivé.

**Réglage du signal de rappel - Marche ou arrêt**

Le signal de rappel est préréglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer six fois sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "ALARME RAPP" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "ON. Appuyez sur (+) pour ARRÊTER" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur la touche "+" de Temp/Time (température/durée) pour désactiver le signal de rappel. "OFF. Appuyez sur (+) pour MARCHE" défile deux fois dans la zone de texte inférieure.
3. "OFF sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. Le signal de rappel est désormais désactivé.

## Horloge

L'horloge peut être réglée pour afficher l'heure selon un format de 12 heures ou de 24 heures. L'horloge est réglée à l'usine sur un format de 12 heures.

**Pour faire passer l'horloge au format de 24 heures :**

1. Appuyer sept fois sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "12/24 HEURES" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "12 H. Appuyez sur (+) pour 24 H" défile deux fois dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur la touche "+" de Temp/Time (température/durée) pour sélectionner 24 heures.
3. Attendre 30 secondes ou appuyer sur CANCEL (annulation) pour accepter le réglage.

**Réglage de l'horloge :**

Avant de procéder au réglage, s'assurer que le four et la minuterie de cuisine sont désactivés.

1. Appuyer sur CLOCK (horloge). "Durée rég" apparaît dans la zone de texte supérieure.
2. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que l'heure souhaitée s'affiche.
3. "Appuyez CLOCK" apparaît dans la zone de texte supérieure et "ou appuyez sur START" apparaît dans la zone de texte inférieure.
4. Appuyer sur CLOCK (horloge) ou START (mise en marche). "Durée rég" apparaît dans la zone de texte supérieure. Une fois qu'elle a disparu, la durée est réglée.

## Mode Sabbat

Le mode Sabbat permet à la cuisinière de fonctionner dans le respect des critères du Sabbat juif Star-K pour un programme de cuisson au four, une cuisson au four minutée ou une cuisson au four différée. Consulter la section "Mode Sabbat" pour une description complète de cette caractéristique.

## Arrêt automatique au bout de 12 heures

Le module de commande du four est réglé pour s'éteindre automatiquement 12 heures après l'allumage du four. Ceci ne perturbera aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

**Pour annuler l'arrêt automatique au bout de 12 heures :**

1. Appuyer neuf fois sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "12hr ARR _AUTO" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "ON. Appuyez sur (+) pour Arrêter" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur la touche "+" de Temp/Time (température/durée) pour désactiver la caractéristique d'arrêt automatique au bout de 12 heures.

   "OFF. Appuyez sur (+) pour MARCHE" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
3. "OFF sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. La caractéristique a été désactivée.

## Langue

La langue est préréglée à l'usine à l'anglais, mais elle peut être changée vers le français.

**Pour changer la langue vers le français :**

1. Appuyer dix fois sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "LANGUE" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "ANGLAIS. Appuyez sur (+) pour Français" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur la touche "+" de Temp/Time (température/durée) pour sélectionner Français.

   "FRANÇAIS. Appuyez sur (+) pour l'anglais" défile en français deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
3. "FRANÇAIS sélect" défile en français deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
4. La langue affichée est désormais le français.

## Commande de la température du four

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre four précédent, c'est pourquoi le calibrage de la température peut être ajusté. Il peut être changé en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Le réglage de température s'applique au four supérieur ou inférieur.

Un signe moins signifie que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. L'absence de signe moins signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Utiliser le tableau suivant comme guide.

| AJUSTEMENT EN °F (AJUSTEMENT EN °C) | CUIT LES ALIMENTS |
|---|---|
| 10°F (6°C) | …un peu plus |
| 20°F (12°C) | …modérément plus |
| 30°F (17°C) | …beaucoup plus |
| -10°F (-6°C) | …un peu moins |
| -20°F (-12°C) | …modérément moins |
| -30°F (-17°C) | …beaucoup moins |

**Ajustement du calibrage de la température du four :**

1. Appuyer 11 fois sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que “CALIB TEMP” apparaisse dans la zone de texte supérieure; “CALIB SUP. Appuyez sur (+) pour calibrage inf. ou appuyez sur START” défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour calibrer le four supérieur. “Calibrage SUP. sélect.” défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. “Calib SUP.” apparaît dans la zone de texte supérieure tandis que “Appuyez sur “+” ou “-” pour ajuster” défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.

   **OU**

   Appuyer sur (+) pour calibrer le four inférieur. “CALIBRAGE INFÉRIEUR sélect” défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. “Calibrage INF.” apparaît dans la zone de texte supérieure tandis que “Appuyez sur “+” ou “-” pour ajuster” défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
3. Appuyer sur la touche “+” de Temp/Time (température/durée) pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 5°F (3°C). L'ajustement peut être réglé entre 30°F (17°C) et -30°F (-17°C).
4. Appuyer sur START pour régler l'ajustement et quitter le menu de calibrage de la température.

## Verrouillage des commandes

Le module de commande peut être verrouillé pour éviter l'utilisation involontaire du four.

Le module de commande ne peut pas être verrouillé si le four est en cours d'utilisation, ou lorsque la température du four est de 400°F (205°C) ou plus.

L'heure reste affichée lorsque le module de commande est verrouillé.

**Verrouillage des commandes :**

1. Appuyer sur UPPER CANCEL (annulation du four supérieur) et LOWER CANCEL (annulation du four inférieur) puis relâcher.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pendant 3 secondes ou jusqu'à ce que “COMMANDE VERR” apparaisse sur l'affichage. “COMMANDE VERR” défile pendant que le module de commande se verrouille, puis “VERROUILLE” s'affiche.

   “VERROUILLE” reste affiché.

**Pour déverrouiller les commandes :**

1. Appuyer sur START (mise en marche) pendant 3 secondes ou jusqu'à ce que “Appuyez sans relâcher sur START” défile sur l'affichage.

   “DÉVERROUILL” apparaît sur l'affichage pendant que le module de commande se déverrouille. L'heure apparaît et reste affichée.

# UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

**IMPORTANT :** La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Les fours inférieur et supérieur disposent d'options de préchauffage rapide et standard. Si un seul four est utilisé (qu'il s'agisse du four supérieur ou inférieur), le four utilisé sera préchauffé par défaut avec l'option de préchauffage rapide. L'option de préchauffage rapide n'est recommandée que pour les cuissons au four avec une seule grille.

Si les deux fours sont utilisés en même temps, les fours seront préchauffés par défaut avec l'option de préchauffage standard. L'option de préchauffage standard est recommandée pour la cuisson au four avec plusieurs grilles dans le four inférieur.

Lorsque le four inférieur est utilisé seul, le four sera préchauffé par défaut avec l'option de préchauffage rapide. Pour utiliser l'option de préchauffage standard pour une cuisson au four avec plusieurs grilles dans le four inférieur, cette dernière peut être sélectionnée en cours de fonctionnement du mode Cuisson au four ou Cuisson par convection.

Pour passer d'une cuisson au four avec une seule grille à une cuisson au four avec plusieurs grilles, appuyer sur START avant le mode Cuisson au four ou Cuisson par convection.

## Papier d'aluminium

**IMPORTANT :** Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond du four avec du papier d'aluminium, un revêtement ou des ustensiles de cuisson quelconques.

- Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.
- Pour récupérer les débordements, placer une feuille d'aluminium sur la grille sur laquelle se trouve le plat. Veiller à ce qu'elle dépasse d'au moins ½" (1,3 cm) tout autour du plat et relever les bords.

## Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

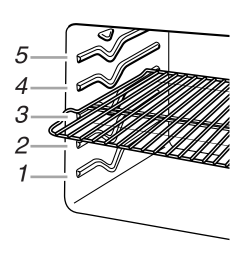
**IMPORTANT :** Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson directement sur la porte ou sur le fond du four.

### Grilles

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont d'aplomb.
- Le four supérieur est équipé d'une grille plate.
- Le four inférieur est équipé de 2 grilles plates.
- Placer les aliments de façon à ce qu'ils ne touchent pas le brûleur de cuisson au gril en augmentant de volume. Laisser un espace d'au moins ½" (1,3 cm) entre les plats et le brûleur de cuisson au gril.

### Pour retirer les grilles de four :

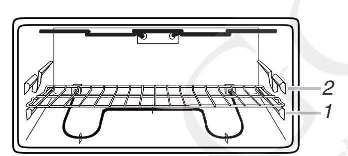
Grilles plates : Tirer la grille jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour l'extraire.




### Pour replacer les grilles de four :

Placer la grille sur le support de grille dans le four. Incliner légèrement le bord avant et faire de nouveau glisser la grille vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle arrive à la butée d'arrêt. Abaisser l'avant et la pousser de nouveau dans le four.

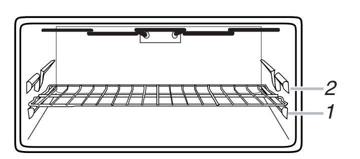
### Positions de grille - Four supérieur - Élément de cuisson au four visible




**Cuisson au four**

| ALIMENT | POSITION DE LA GRILLE |
|---|---|
| Gâteaux, viande et volaille | 1 |
| La plupart des aliments tels les biscuits (sur des plats de cuisson au four) et de la pizza | 2 |

### Positions de grille - Four supérieur - Élément de cuisson au four dissimulé



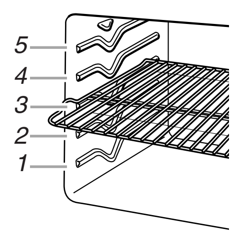

**Cuisson au four**

| ALIMENT | POSITION DE LA GRILLE |
|---|---|
| Tous les aliments | 1 |

**Cuisson au gril - Fours avec élément de cuisson au four visible ou non**

| ALIMENT | POSITION DE LA GRILLE |
|---|---|
| Cuisson au gril | 1 |

### Positions de grille - Four inférieur - Élément de cuisson au four visible ou non




**Cuisson traditionnelle**

| ALIMENT | POSITION DE LA GRILLE |
|---|---|
| Rôtis et dindes de grosse taille | 1 ou 2 |
| Pain à la levure, pains éclairs, muffins, couronnes, petits morceaux de viande et de volaille et cuisson au four sur 2 grilles | 2 |
| Biscuits, mets en sauce, muffins, gâteaux, cuisson au four sur 1 grille | 3 |
| Cuisson au four sur 2 grilles | 2 et 4 |

**Cuisson par convection (sur certains modèles)**

| FONCTION | NOMBRE DE GRILLES UTILISÉES | POSITION(S) DE LA GRILLE |
|---|---|---|
| Cuisson au four par convection | 1 | 3 |
| Cuisson au four par convection | 2 | 2 et 4 |
| Rôtissage par convection | 1 | 1 ou 2 |

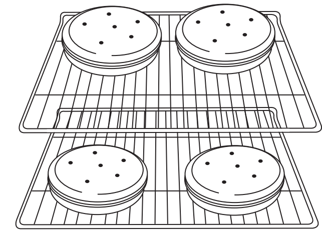
**Cuisson sur plusieurs grilles**

Cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 4. Lors de la cuisson au four d'une pizza sur 2 grilles, décaler les pizzas de façon à ce que la pizza sur la grille en position 2 soit orientée vers le côté droit du four et que la pizza sur la grille en position 4 soit orientée vers le côté gauche du four.

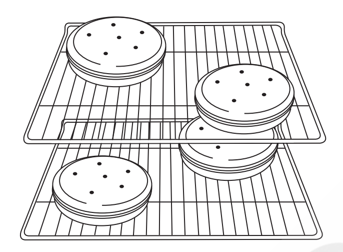
**Cuisson au four des gâteaux à étages, sur 2 grilles**

Pour des résultats optimaux lors de cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les positions de grille 2 et 4. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'illustré.

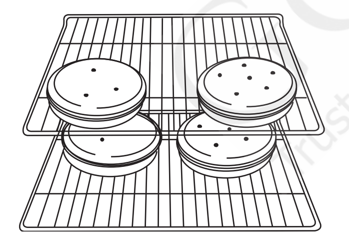
| Modèle | Fonction de cuisson | Élément de cuisson au four | Position de la grille |
|---|---|---|---|
| MET8665 | Cuisson au four | Visible | 2 et 4 |
| MET8775 | Cuisson au four par convection | Dissimulé | 2 et 4 |
| MET8885 | Cuisson au four par convection | Dissimulé | 2 et 4 |



| | | | |
|---|---|---|---|
| MET8775 | Cuisson au four | Dissimulé | 2 et 4 |



| | | | |
|---|---|---|---|
| MET8885 | Cuisson au four | Dissimulé | 2 et 4 |



**USTENSILES DE CUISSON**

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5,0 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

| NOMBRE D'USTEN-SILES | POSITION SUR LA GRILLE |
|---|---|
| 1 | Centre de la grille. |
| 2 | Côte à côte ou légèrement décalés. |
| 3 ou 4 | S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d'un autre. Voir les illustrations pour le positionnement des gâteaux à étages. |

## Ustensiles de cuisson au four

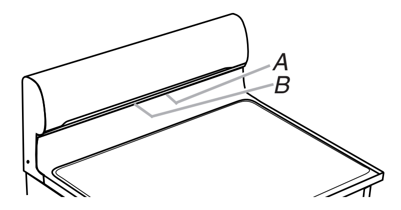
Le matériau des ustensiles de cuisson au four affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

| USTENSILES DE CUISSON AU FOUR/ RÉSULTATS | RECOMMANDATIONS |
|---|---|
| **Aluminium légèrement coloré**<br>■ Croûtes dorées, légères<br>■ Brunissage uniforme | ■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette. |
| **Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson au four avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif**<br>■ Croûtes brunes, croustillantes | ■ Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson.<br>■ Utiliser la durée de cuisson suggérée.<br>■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette.<br>■ Placer la grille au centre du four. |
| **Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique**<br>■ Brunissage faible ou non existant à la base | ■ Placer à la troisième position au bas du four.<br>■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson. |
| **Acier inoxydable**<br>■ Croûtes dorées, légères<br>■ Brunissage inégal | ■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson. |
| **Plats en grès/Pierre de cuisson**<br>■ Croûtes croustillantes | ■ Suivre les instructions du fabricant. |
| **Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four**<br>■ Croûtes brunes, croustillantes | ■ Peut nécessiter de réduire légèrement la température de cuisson. |

## Thermomètre à viande

Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil. Suivre les instructions du fabricant pour l'utilisation du thermomètre à viande. Pour les modèles qui ne sont pas dotés de sonde thermométrique, utiliser un thermomètre à viande pour déterminer si la cuisson de la viande, de la volaille ou du poisson correspond au degré de cuisson souhaité. C'est la température interne qui indique le degré de cuisson et non l'apparence.

## Évents du four




*A. Évent du four supérieur*
*B. Évent du four inférieur*

Les évents du four permettent l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité des fours et ne doivent pas être obstrués ou couverts. Le fait d'obstruer ou de couvrir les évents entraîne une mauvaise circulation de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près des évents du four des produits en plastique, en papier ou d'autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

## Cuisson au four

Avant la cuisson au four, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four".

- Si l'on n'utilise qu'un seul four, ce four préchauffe plus vite.
- Laisser au moins ½" (1,3 cm) entre le plat de cuisson ou la casserole et l'élément supérieur du four supérieur. Les moules à pain, à gâteaux des anges ou à gâteau bundt ne sont pas recommandés dans le four supérieur.
- Lors du préchauffage avec une pierre de cuisson/à pizza dans le four supérieur, ne pas régler le four au-delà de 450°F (232°C). Pour utiliser des pierres de cuisson/à pizza à des températures dépassant 400°F (205°C) dans le four supérieur, placer la pierre une fois que le bip de préchauffage a retenti. Il faudra peut-être retirer plus tôt les aliments cuits au moyen d'une pierre de cuisson/pierre à pizza.
- Sur certains modèles, le ventilateur de convection peut fonctionner pendant le préchauffage ou pendant le programme de cuisson au four.
- La section arrière de l'élément de cuisson au four du four inférieur ne rougeoie pas durant la cuisson au four. Ceci est normal.
- Utiliser uniquement 1 grille pour le four supérieur.

### Cuisson au four :

1. Appuyer sur le bouton BAKE (cuisson au four) du four supérieur ou inférieur.

   "CUISSON AU FOUR" défile dans la zone de texte supérieure ou inférieure (selon le four sélectionné) et "350°F (175°C)" s'affiche.

   "Rég temp ou" défile dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de "Appuyez START".

2. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.

   **REMARQUE :** La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche, puis appuyer sur START (mise en marche). Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.

3. (Facultatif) Si une durée de cuisson réglée est désirée, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) pour ajuster la durée de cuisson par tranches d'une (1) minute jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche.

   "Appuyez START" défile dans la zone de texte du four sélectionné.

4. Appuyer sur START (mise en marche).

   Si l'on utilise le four supérieur, "Préchauffage" apparaît dans la zone de texte du four supérieur. Si l'on utilise le four inférieur et en fonction de la sélection de l'utilisateur, "Préchauffage rapide sur une seule grille. Appuyez sur START pour préchauffer le four pour une cuisson sur plusieurs grilles." apparaît. Si l'on n'effectue aucun changement, "Préchauffage pour une cuisson sur une seule grille" apparaît sur l'affichage.

   Si l'on souhaite une cuisson sur plusieurs grilles, appuyer sur la touche START (mise en marche). "Préchauffage standard pour une cuisson sur plusieurs grilles. Appuyez sur START pour préchauffer le four pour une cuisson sur une seule grille." apparaît sur l'affichage suivi de "Préchauffage pour une cuisson sur plusieurs grilles."

   "Préchauffage rapide sur une seule grille" défile dans la zone de texte du four sélectionné. "Préchauffage" reste affiché dans la zone de texte jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

5. Une fois le programme de préchauffage terminé, "Placez la nourriture pour une cuisson sur une seule grille" ou "Placez la nourriture pour une cuisson sur une plusieurs grilles" apparaît dans la zone de texte du four sélectionné.

   "Cuisson au four" défile dans la zone de texte du four sélectionné jusqu'à ce que l'on appuie sur le bouton CANCEL (annulation) correspondant au four sélectionné.

6. Placer les aliments dans le four une fois le préchauffage terminé.
7. Appuyer le bouton CANCEL (annulation) du four supérieur ou inférieur après avoir terminé.
8. Retirer les aliments du four.

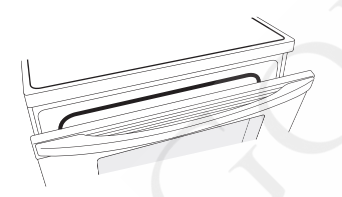
**REMARQUE :** Si la durée de cuisson doit être utilisée lorsqu'un seul four est utilisé, augmenter la durée de 10 minutes. Si l'on doit utiliser la durée de cuisson pour les deux fours ou pour une cuisson au four dans le four de cuisson inférieur sur plusieurs grilles, augmenter la durée de cuisson de 15 minutes. Une fois une durée de cuisson expirée, le(s) four(s) s'éteint/s'éteignent.

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille (non fournies). La lèchefrite est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

  Il est possible de commander une lèchefrite. Voir la section “Assistance ou service” pour commander.
- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille de papier d’aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d’aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Enlever l’excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande ne se recroqueville.
- Sélectionner la cuisson au gril HI/550°F (288°C) pour la plupart des cuissons au gril. Sélectionner LO/450°F (232°C) pour la cuisson au gril à basse température d'aliments mettant plus de temps à cuire tels la volaille, afin d'éviter une surcuisson.
- Sortir la grille jusqu’à la butée d’arrêt avant de tourner ou d’enlever les aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments et éviter la perte de jus. Il est possible qu’il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four en même temps que l’aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

Avant la cuisson au gril, placer la grille tel qu’indiqué dans le tableau de cuisson au gril. Placer l’aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four - pour une cuisson au gril dans le four inférieur. Préchauffer le four pendant 5 minutes pour une cuisson au gril dans le four supérieur. Fermer la porte à la position de butée de cuisson au gril (environ 4" [10 cm]) pour assurer une température de cuisson adéquate.



**Pour une cuisson au gril à l'aide des réglages de température Hi/Low (élevée/basse) :**

1. Placer les aliments dans le four; aucun préchauffage n'est nécessaire lorsqu'on utilise le four inférieur. Pour le four supérieur, préchauffer le four pendant 5 minutes puis placer les aliments dans le four supérieur.
2. Placer la porte du four à la position de butée de cuisson au gril.
3. Appuyer sur le bouton BROIL (cuisson au gril) du four supérieur ou inférieur. “GRIL” défile vers le bas dans la zone de texte supérieure ou défile vers le haut dans la zone de texte inférieure selon le four sélectionné, et “ÉLEVÉE” s'affiche. “Rég temp ou” défile dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de “Appuyez START”.
4. Appuyer sur les touches “+” ou “-” de Temp/Time (température/durée) pour régler la température de cuisson au gril sur HI (élevée) ou LO (faible).
5. Appuyer sur START (mise en marche).

   “Cuis. au gril” défile dans la zone de texte du four sélectionné.

   **REMARQUE :** La température de cuisson au gril peut être modifiée à tout moment en appuyant sur la touche “+” ou “-” de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche, puis en appuyant sur START (mise en marche). Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.

   “GRIL” défile dans la zone de texte du four sélectionné une fois que la température réglée a été atteinte et y reste jusqu'à ce que l'on appuie sur le bouton CANCEL (annulation) du four sélectionné.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné une fois terminé.
7. Retirer les aliments du four.

**Pour faire fonctionner une cuisson au gril avec une durée de cuisson :**

1. Placer les aliments dans le four supérieur ou inférieur au moment opportun.
2. Appuyer sur le bouton BROIL (cuisson au gril) du four supérieur ou inférieur. “GRIL” apparaît dans la zone de texte du four sélectionné et “ÉLEVÉE” s'affiche. “Rég temp ou” défile dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de “Appuyez START”.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).

   “Réglez la durée de cuisson ou appuyez sur START” défile de droite à gauche dans la zone de texte du four sélectionné.

   Appuyer sur la touche “+” ou “-” de Temp/Time pour ajuster la durée de cuisson. La durée de cuisson peut être modifiée par tranches de 1 minute.

   “Appuyez START” défile dans la zone de texte du four sélectionné.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   “Cuis. au gril” apparaît dans la zone de texte du four sélectionné et y reste jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte ou que le compte à rebours de la durée de cuisson soit écoulé.

   **REMARQUE :** La température du four peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches “+” ou “-” de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche, puis en appuyant sur START (mise en marche).

   Une fois la température réglée atteinte, “Gril” défile dans la zone de texte du four sélectionné.

   “Gril” reste affiché dans la zone de texte du four sélectionné jusqu'à ce que le compte à rebours de la durée de cuisson soit écoulé, puis “Cuis. terminée” défile en continu jusqu'à ce que l'on appuie sur CANCEL (annulation) pour le four désiré ou que l'on ouvre la porte. Une fois la durée de cuisson écoulée, le four s'éteint.
5. Appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) correspondant au four sélectionné.
6. Retirer les aliments du four.

### TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four inférieur lors de la cuisson au gril. Le four supérieur doit être préchauffé pendant 5 minutes pour une cuisson au gril. Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les régler en fonction des goûts personnels. La plupart des aliments doivent être retournés à mi-cuisson. Les positions recommandées de la grille sont indiquées de la base (1) jusqu'en haut (5). Pour le schéma, voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four”.

| | **FOUR SUPÉRIEUR** | | | **FOUR INFÉRIEUR** | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **ALIMENTS** | **POSITION DE LA GRILLE** | **RÉGLAGE** | **DURÉE DE CUISSON (en minutes)** | **POSITION DE LA GRILLE** | **RÉGLAGE** | **DURÉE DE CUISSON (en minutes)** |
| **Bifteck**<br>1" (2,5 cm) d'épaisseur<br>à point | 1 | HI | 22-28 | 4 | HI | 15-19 |
| **Galettes de viande hachée**<br>4 oz (113 g), ¾" (2 cm)<br>d'épaisseur | 1 | HI | 18-22 | 4 | HI | 15-19 |
| jusqu'à 12, bien cuites<br>jusqu'à 6, bien cuites | 1 | HI | 20-25 | 4 | HI | 15-19 |
| **Côtelettes de porc**<br>1" (2,5 cm) d'épaisseur,<br>bien cuites | 1 | HI | 27-31 | 4 | HI | 22-27 |
| **Poulet**<br>morceaux de poitrine non désossés avec peau<br>bien cuits | 1 | LO | 40-50 | 3 ou 4 | LO | 20-24 |
| **Poisson***<br>Filets, floconneux | 1 | LO | 8-12 | 4 | L0 | 8-13 |
| darnes, 1" (2,5 cm) d'épaisseur, floconneux | 1 | LO | 18-22 | 4 | LO | 10-16 |

*Lors de la cuisson au gril du poisson, vaporiser le plat de cuisson au gril avec de l'huile de cuisson. Ne pas tourner les filets de poisson.

Pour les hamburgers saisis à l'extérieur mais avec une cuisson bleue à l'intérieur, réduire la durée de cuisson au gril sur un côté.

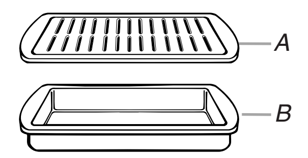
## Cuisson par convection - Four inférieur uniquement

**(sur certains modèles)**

Lors de la cuisson par convection, le ventilateur permet une circulation accrue de l'air chaud dans le four. Le déplacement de l'air chaud autour des aliments aide à accélérer la cuisson par la pénétration des surfaces extérieures froides.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments de sorte que la surface demeure exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et la consistance croustillante.
- Maintenir la perte de chaleur au minimum en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans bords et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier la cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, avec un cure-dents par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits différents, y compris la partie la plus épaisse.
- Avant la cuisson par convection, placer la ou les grille(s) tel qu'indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”.
- En cas d'utilisation de plusieurs grilles, positionner l'ustensile de cuisson sur les grilles de façon à permettre le déplacement de l'air que fait circuler le ventilateur autour des aliments. Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four”.
- Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.
- Pour des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir les aliments.
- Pour le rôtissage de la volaille et de la viande, utiliser une lèchefrite et une grille. Il n'est pas nécessaire d'attendre le préchauffage du four, sauf si la recette le recommande.

  Pour commander une lèchefrite, voir la section “Assistance ou service”.




*A. Grille de la lèchefrite*
*B. Lèchefrite*

### Cuisson au four par convection (sur certains modèles)

Utiliser la fonction Convect Bake (cuisson au four par convection) pour la cuisson au four sur une ou plusieurs grilles. Lors de la cuisson au four par convection, réduire la température de cuisson au four de la recette de 25°F (15°C).

**Réglage de la cuisson au four par convection :**

1. Appuyer sur CONVECT BAKE (cuisson au four par convection) jusqu'à ce que "CUISSON CONV" s'affiche dans la zone de texte inférieure, et "325°F (163°C)" s'affiche.

   "Rég temp ou" défile dans la zone de texte du four inférieur, suivi de "Appuyez START".
2. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage du four.

   "CUISSON CONV" défile dans la zone de texte du four inférieur et "Préchauffage puissant sur une seule grille. Appuyer sur Start pour préchauffer le four pour une cuisson sur plusieurs grilles" défile dans la zone de texte du four inférieur jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

   **REMARQUE :** Si l'on utilise le four supérieur, le four inférieur passe à l'option de cuisson standard de préchauffage/sur plusieurs grilles.
4. "Placez la nourriture pour une cuisson sur une seule grille" défile deux fois dans la zone de texte inférieure une fois que la température de préchauffage sur une grille est atteinte.
5. Lorsque ceci est demandé sur l'affichage, appuyer sur START si l'on souhaite une cuisson sur plusieurs grilles. Si l'on sélectionne une cuisson au four sur plusieurs grilles, "Préchauffage standard pour une cuisson sur plusieurs grilles. Appuyez sur Start pour préchauffer le four pour une cuisson sur une seule grille." apparaît sur l'affichage suivi de "Préchauffage pour une cuisson sur plusieurs grilles." "Placez nourri" apparaît une fois la température de four réglée atteinte.
6. Lorsque le programme de préchauffage est terminé, "CUISSON CONV" défile dans la zone de texte du four inférieur jusqu'à ce que l'on appuie sur LOWER CANCEL (annulation four inférieur).
7. Placer les aliments dans le four.

   Pour modifier la température du four pendant la cuisson, appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche, puis appuyer sur START (mise en marche).
8. Appuyer sur LOWER CANCEL (annulation four inférieur) après avoir terminé.
9. Retirer les aliments du four.

### Cuisson au gril (sur certains modèles)

Pour la cuisson au gril par convection, entrer la température de cuisson au gril normale. La porte doit être fermée lors de la cuisson au gril par convection.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour la cuisson au gril par convection.

1. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four.
2. Appuyer sur CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection) jusqu'à ce que "GRIL CONVECT" s'affiche dans la zone de texte inférieure, et "550°F (288°C)" s'affiche.

   "Rég temp ou" défile dans la zone de texte du four inférieur, suivi de "Appuyez START".
3. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   "GRIL CONVECT" défile dans la zone de texte du four inférieur. "Préchauffage" défile dans la zone de texte du four inférieur jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

   Une fois le programme de préchauffage terminé, "GRIL CONVECT" défile dans la zone de texte inférieure. La température réglée est également affichée.

   Pour modifier la température du four pendant la cuisson, appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche, puis appuyer sur START (mise en marche).

   "GRIL CONVECT" défile dans la zone de texte du four inférieur jusqu'à ce qu'on appuie sur LOWER CANCEL (annulation four inférieur).
5. Appuyer sur LOWER CANCEL (annulation four inférieur) après avoir terminé.
6. Retirer les aliments du four.

### Rôtissage par convection (sur certains modèles)

Pour le rôtissage par convection, entrer la température de rôtissage normale. La durée de rôtissage doit être de 15 à 30 % inférieure à la durée d'une cuisson conventionnelle.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôtissage par convection.

1. Placer les aliments dans le four.
2. Appuyer sur CONVECT ROAST (rôtissage par convection) jusqu'à ce que "RÔTISS À CONV" s'affiche dans la zone de texte inférieure, et "325°F (163°C)" s'affiche.

   "Rég temp ou" défile dans la zone de texte du four inférieur, suivi de "Appuyez START".
3. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   "RÔTISS À CONV" défile dans la zone de texte du four inférieur.

   "Préchauffage" défile dans la zone de texte du four inférieur jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

   Une fois le programme de préchauffage terminé, "RÔTISS À CONV" défile dans la zone de texte inférieure. La température réglée est également affichée.

   Pour modifier la température du four pendant la cuisson, appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche, puis appuyer sur START (mise en marche).

   "RÔTISS À CONV" reste affiché dans la zone de texte inférieure jusqu'à ce qu'on appuie sur LOWER CANCEL.
5. Appuyer sur LOWER CANCEL (annulation four inférieur) après avoir terminé.
6. Retirer les aliments du four.

## Caractéristique Keep Warm™

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Risque d'empoisonnement alimentaire**

**Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.**

**IMPORTANT :** Les aliments doivent être à la température de service avant de les placer dans le four chaud. Les aliments peuvent être gardés au four jusqu'à une heure; toutefois, les pains et les mets en sauce peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four durant la fonction Keep Warm™. Pour de meilleurs résultats, couvrir les aliments.

La caractéristique Keep Warm™ permet de garder les aliments cuits chauds à une température de service.

### Utilisation :

1. Appuyer sur la touche KEEP WARM (garder au chaud) pour le four désiré.

   "MAINT CHAUD" défile dans la zone de texte supérieure ou inférieure (selon le four sélectionné) et 170°F (77°C) s'affiche.

   "Rég temp ou" défile dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de "Appuyez START".

2. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) pour ajuster la température par tranches de 5°F (3°C) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.

   La température peut être réglée entre 145°F (63°C) et 190°F (85°C).

   **REMARQUE :** La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche, puis appuyer sur START (mise en marche).

3. Appuyer sur START (mise en marche).

   "Maint chaud" apparaît dans la zone de texte du four sélectionné, et la température réglée s'affiche.

4. "MAINT CHAUD" ainsi que la température s'affichent tandis que le réglage Garder au chaud est actif.
5. Placer les aliments dans le four.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné une fois terminé.
7. Retirer les aliments du four.

**Pour annuler la caractéristique Keep Warm™ :**

Appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) correspondant au four utilisé. Retirer les aliments du four.

## Mode Sabbat

Le mode Sabbat permet au four de fonctionner dans le respect des critères du Sabbat juif Star-K pour un programme de cuisson au four. C'est également valable pour les fonctions Timed Bake (cuisson au four minutée) et Delayed Bake (cuisson au four différée). Pour utiliser le mode Sabbat sur cette cuisinière, noter ce qui suit :

- La caractéristique du mode Sabbat doit être activée au préalable. Ceci ne doit être effectué qu'une seule fois, et seulement si le mode Sabbat doit être utilisé ultérieurement.
- Lorsque le mode Sabbat est activé, toutes les caractéristiques et fonctions de la cuisinière fonctionnent de la même manière qu'avant l'activation du mode Sabbat.
- Lorsque le mode Sabbat est activé, il peut être utilisé pour n'importe quel programme de cuisson au four, cuisson au four minutée ou cuisson au four différée en suivant les étapes du paragraphe "Activation du mode Sabbat" dans cette section.

Lorsque le mode Sabbat est activé, la cuisinière fonctionne dans les conditions suivantes :

- Toutes les fonctions de cuisson sont désactivées pour les deux fours à l'exception de Bake (cuisson au four), Timed Bake (cuisson au four minutée) et Delayed Bake (cuisson au four différée).
- On peut utiliser les touches suivantes : Bake (cuisson au four), Cancel (annulation), Start (mise en marche), Kitchen Timer (minuterie de cuisine) et les touches "+" et "-" de Temp/Time (température/durée).
- Les caractéristiques suivantes sont désactivées et ne peuvent pas être utilisées : tous les signaux sonores, minuteries, 12 Hour Shutoff (arrêt automatique au bout de 12 heures) et Oven Cleaning (nettoyage du four).
- Les éléments de la table de cuisson peuvent être activés pour être utilisés durant le mode Sabbat.
- La lampe du four ne change pas de statut : elle reste constamment allumée ou éteinte, même si l'on appuie sur la touche Oven Light (lampe du four) ou que l'on ouvre ou ferme les portes des fours.
- Pour de meilleurs résultats, la cuisson doit se faire sur une grille dans le four supérieur et une grille dans le four inférieur.

**Activation du mode Sabbat (une seule fois) :**

Le mode Sabbat doit être activé pour que le module de commande puisse effectuer une cuisson au four, une cuisson au four minutée ou une cuisson au four différée selon les modalités précédemment indiquées.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "SABBAT" apparaisse dans la zone de texte supérieure.
2. Appuyer sur la touche "+" de Temp/Time (température/durée) pour activer le mode Sabbat.

   "ON sélect" défile deux fois dans la zone de texte supérieure. Le four est désormais programmé de façon à pouvoir fonctionner au mode Sabbat.

3. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter. Le mode Sabbat reste activé.

   **REMARQUE :** Pour désactiver le mode Sabbat, répéter les étapes précédentes 1 à 3. "Sabbat DÉSACTIVÉ" défile sur l'affichage.

**Activation du mode Sabbat :**

Le mode Sabbat peut être activé pour une cuisson au four, cuisson au four minutée ou cuisson au four différée.

1. Démarrer une cuisson au four, cuisson au four minutée ou cuisson au four différée.
2. Si l'on doit utiliser le mode Sabbat pour les deux fours, démarrer une cuisson au four, une cuisson au four minutée ou une cuisson au four différée dans le second four.
3. Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) pendant 5 secondes. “Cuis-sabbat” apparaît dans la zone de texte supérieure pendant 3 secondes.

   Pour une fonction de cuisson au four minutée, la durée s'affiche également.

**Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne sur seulement un four) :**

1. Appuyer sur les touches “+” ou “-” de Temp/Time (température/durée). À chaque pression sur ces touches, la température augmente ou diminue de 25°F (14°C). Aucun changement de température n'apparaît sur l'affichage.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pendant plus d'une (1) seconde pour régler le changement de température. Aucun changement de température n'apparaît sur l'affichage.

**Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne sur les deux fours) :**

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) du four souhaité.
2. Appuyer sur les touches “+” ou “-” de Temp/Time (température/durée). À chaque pression sur ces touches, la température augmente ou diminue de 25°F (14°C). Aucun changement de température n'apparaît sur l'affichage.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pendant plus d'une (1) seconde pour régler le changement de température. Aucun changement de température n'apparaît sur l'affichage.

**Désactivation du mode Sabbat :**

Le mode Sabbat peut être désactivé à tout moment lorsqu'un mode Sabbat est actif.

1. Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) pendant 5 secondes pour revenir à la cuisson au four normale ou appuyer sur CANCEL (annulation) pour éteindre le(s) four(s).

**Si une panne de courant se produit alors que le mode Sabbat est activé**

Si une panne de courant survient alors que le mode Sabbat est activé et si la zone de texte supérieure affiche “Sabbat”, appuyer sur la touche CANCEL (annulation) pour quitter le mode Sabbat. L'affichage de l'heure est ensuite rétabli. Le mode Sabbat n'est plus actif que pour la cuisinière.

---

## Favori

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Risque d'empoisonnement alimentaire**

**Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.**

La caractéristique Favori permet de sauvegarder les réglages de durée et de température de n'importe quelle fonction de cuisson active.

### Pour sauvegarder une fonction de cuisson comme favori :

1. Appuyer sans relâcher sur FAVORITE jusqu'à ce que “APPUYEZ SUR + POUR FOUR SUPÉRIEUR” apparaisse dans la zone de texte supérieure; et “APPUYEZ SUR (-) POUR FOUR INFÉRIEUR” apparaisse dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur les touches “+” ou “-” de Temp/Time (température/durée) pour sélectionner le four en cours d'utilisation.

   La fonction de cuisson sélectionnée apparaîtra dans la zone d'affichage texte du four sélectionné pendant 3 secondes.
3. “ENREGISTRÉ” défile dans la zone d'affichage texte du four sélectionné pendant 3 secondes. Si une durée de cuisson est programmée, cela est affiché.
4. La fonction de cuisson est à présent sauvegardée comme favori, et le module de commande poursuit le fonctionnement de la fonction de cuisson sauvegardée.

### Pour faire réapparaître et démarrer un favori :

1. Appuyer sur FAVORITE (favori).

   Le nom de la fonction de cuisson sauvegardée défile dans la zone d'affichage texte du four à partir duquel elle a été sauvegardée pendant 3 secondes.

   “Reg Temp ou” s'affiche, suivi de “Appuyer START”.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

   Le nom de la fonction de cuisson sauvegardée défile dans la zone d'affichage texte du four à partir duquel elle a été sauvegardée pendant 3 secondes, suivi par le message de préchauffage adéquat.

   Les affichages de température et de durée sont actifs et indiquent la température actuelle du four (si elle est inférieure à 170°F, “Lo” s'affiche); ils indiquent également que le compte à rebours s'est écoulé.

   La température réglée peut être modifiée en appuyant sur les touches “+” or “-” de Temp/Time (température/durée), puis sur START (mise en marche). De la même manière, la durée de cuisson peut être modifiée en appuyant sur COOK TIME (durée de cuisson), puis sur les touches “+” or “-” de Temp/Time (température/durée) pour régler la durée souhaitée, puis sur START (mise en marche). Si l'on modifie la durée de cuisson, le temps de cuisson restant est augmenté de la durée programmée supplémentaire.

   Une fois la température atteinte, la température s'affiche, et le nom de la fonction de cuisson sauvegardée défile dans la zone d'affichage texte du four à partir duquel elle a été sauvegardée jusqu'à ce que le compte à rebours de cuisson se soit écoulé.
3. Placer les aliments dans le four.
4. Appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) correspondant au four utilisé une fois terminé.
5. Retirer les aliments du four.

### Pour annuler un programme favori :

1. Appuyer sur UPPER (annulation four supérieur) ou LOWER CANCEL (annulation four inférieur) sur le four pour lequel la fonction Favori fonctionne.

   Le programme Favorite (favori) sauvegardé ne sera pas affecté.
2. Retirer les aliments du four.

## Cuisson minutée/de mise en marche différée

### ⚠ AVERTISSEMENT

**Risque d'empoisonnement alimentaire**

**Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.**

La cuisson minutée permet au(x) four(s) de réaliser une cuisson pendant une durée préréglée. La cuisson différée permet au(x) four(s) de se mettre en marche à une certaine heure de la journée; la cuisson différée ne doit pas être utilisée pour des aliments tels que le pain ou les gâteaux car ceux-ci pourraient ne pas cuire correctement.

La cuisson minutée est disponible sur la plupart des programmes à l'exception de Self-Clean (autonettoyage) et Keep Warm (maintien au chaud).

La cuisson différée peut être utilisée avec les programmes Bake (cuisson au four), Convect Bake (cuisson au four par convection) et Convect Roast (rôtissage par convection).

### Réglage d'une durée de cuisson :

1. Appuyer sur le bouton pour obtenir n'importe quelle fonction de cuisson à l'exception de Self-Clean (autonettoyage) et Keep Warm (maintien au chaud).

   Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée et appuyer sur START (mise en marche).
2. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
3. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) pour entrer la durée de cuisson.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   Le compte à rebours de la durée de cuisson apparaîtra sur l'affichage du four.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et les signaux de fin de programme se font entendre.

### Réglage d'une durée de cuisson différée :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la section "Horloge".

1. Appuyer sur le bouton pour obtenir n'importe quelle fonction de cuisson à l'exception de Self-Clean (autonettoyage) et Keep Warm (maintien au chaud).

   Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée et appuyer sur START (mise en marche).
2. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).
3. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) pour entrer l'heure de mise en marche différée. L'heure de mise en marche différée correspond à l'heure à laquelle on souhaite que la cuisson différée commence.
4. Appuyer sur START (mise en marche).
5. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) pour entrer la durée de cuisson désirée.
6. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'heure de mise en marche est calculée et affichée automatiquement.

   Le compte à rebours apparaît sur l'afficheur du four.

   Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Le compte à rebours de la durée de cuisson apparaîtra sur l'afficheur.

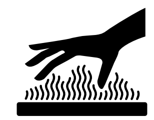
   La température réglée et le compte à rebours en minutes apparaissent sur l'affichage du four.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et les signaux de fin de programme se font entendre.

# ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

## Programme d'autonettoyage

**⚠ AVERTISSEMENT**



**Risque de brûlures**

**Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.**

**Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.**

**Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.**

**IMPORTANT :** La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer l'évent (ou les évents) du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section "Évent du four" ou "Évents du four".

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

### Préparation du four :

- Sortir du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisson et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.
- Enlever tout papier d'aluminium du four; celui-ci risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Nettoyer manuellement le bord intérieur de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc., pénétrer dans les fentes du cadre de la porte. Nettoyer cette zone avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d'éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

### Préparation de la table de cuisson :

- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.

**REMARQUE :** Le centre de maintien au chaud de la table de cuisson ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.

**IMPORTANT :**

La température du four doit être inférieure à 400°F (205°C) pour pouvoir programmer un programme de nettoyage.

On ne peut nettoyer qu'un seul four à la fois.

Les portes des deux fours se verrouillent lorsque l'un des fours est en cours de nettoyage.

### Fonctionnement du programme

**IMPORTANT :** Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des craquements.

Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élevées, brûlant les saletés pour les réduire en cendre.

Le four est préréglé pour un programme d'autonettoyage de 3 heures, mais la durée peut être modifiée. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 heures pour un niveau de saleté léger et entre 3 et 4 heures pour un niveau de saleté entre moyen et élevé.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Pour éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide froid sur le verre intérieur de la porte avant que le four n'ait complètement refroidi.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.

Sur certains modèles, les éléments de surface ne fonctionneront pas durant le programme d'autonettoyage.

Tant que "VERROUILLE" est affiché, il est impossible d'ouvrir la porte. Pour éviter d'endommager la porte, ne pas forcer l'ouverture de la porte tant que "VERROUILLE" est affiché.

Si une porte de four est laissée ouverte, "Porte ouverte? Nettoyage annulé" apparaît sur l'affichage, et un signal sonore retentit. Fermer la porte du four et appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage).

**REMARQUE :** Le programme d'autonettoyage ne peut être utilisé que sur un four à la fois. Un délai de 24 heures est nécessaire entre deux programmes d'autonettoyage.

### Autonettoyage :

1. Fermer la porte du four.
2. Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage).

   "APPUYEZ SUR (+) POUR FOUR SUPÉRIEUR" apparaît dans la zone de texte supérieure et "APPUYEZ SUR (-) POUR FOUR INFÉRIEUR" apparaît dans la zone de texte inférieure.
3. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) pour sélectionner le four désiré.

   "ÔTEZ GRILLES" défile dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de "SÉLECT. OPTION". Dans l'autre zone de texte, "APPUYEZ SUR LA TOUCHE + OU -" défile de gauche à droite.
4. Choisir le réglage de nettoyage standard en appuyant sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que "NETTOYAGE STANDARD" et "APPUYEZ SUR START" défile dans les affichages.
5. Appuyer sur START (mise en marche).

   "Sélect. niveau" s'affiche.

6. Appuyer sur les touches “+” ou “-” de Temp/Time (température/durée) pour ajuster le niveau de nettoyage.
7. Appuyer sur START (mise en marche).

   “DÉV. DANS XXX” défile dans la zone de texte supérieure ou inférieure (selon le four sélectionné). “VERROUILLAGE” défile jusqu'à ce que la porte soit verrouillée.

   Une fois la porte verrouillée, “NET-FOUR SUP.” ou “NET-FOUR INF.” défile dans la zone de texte sélectionnée jusqu'à ce que le programme de nettoyage soit terminé.

**Lorsque le programme d’autonettoyage est terminé :**

“NETT TERMINÉ” défile dans la zone de texte du four sélectionné. “REFROID FOUR” défile sur l'affichage jusqu'à ce que la température du four tombe en dessous de 500°F (260°C).

“DÉVERROUILLER” s'affiche jusqu'à ce que la porte du four se déverrouille et l'icône de verrouillage s'éteigne.

### Pour différer l’autonettoyage :

1. Appuyer sur Delay Start (mise en marche différée).

   “APPUYEZ SUR (+) POUR FOUR SUPÉRIEUR” apparaît dans la zone de texte supérieure et “APPUYEZ SUR (-) POUR FOUR INFÉRIEUR” apparaît dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur les touches “+” ou “-” de Temp/Time (température/durée) pour sélectionner le four désiré.

   “--:--” s'affiche, ainsi que “Réglez heure départ. Appuyez START” défile de droite à gauche dans la zone de texte du four sélectionné pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que l'on appuie de nouveau sur les touches “+” ou “-” de Temp/Time (température/durée).
3. Appuyer sur les touches “+” ou “-” de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que l'heure souhaitée s'affiche.

   “Sélectionnez le mode cuisson/nettoyage” défile dans la zone de texte du four sélectionné pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que l'on sélectionne un programme de nettoyage.
4. Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage).

   “ÔTEZ GRILLES” défile dans la zone de texte du four sélectionné pendant 5 secondes, suivi de “SÉLECT. OPTION”. Dans l'autre zone de texte, “APPUYEZ SUR LA TOUCHE + OU -” défile de gauche à droite.
5. Appuyer sur les touches “+” ou “-” de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que “Nettoyage standard” s'affiche.

   “Appuyez START” défile dans la zone de texte du four sélectionné.
6. Appuyer sur START (mise en marche).

   “Sélect. niveau” s'affiche.
7. Appuyer sur les touches “+” ou “-” de Temp/Time pour sélectionner le niveau de nettoyage désiré.
8. Appuyer sur START (mise en marche). Le programme de nettoyage commencera lorsque l'heure de mise en marche différée sera atteinte.

   Le programme de nettoyage commence alors.

   “DÉV. DANS XXX” défile dans la zone de texte supérieure ou inférieure (selon le four sélectionné). “VERROUILLAGE” défile jusqu'à ce que la porte soit verrouillée.

   Une fois la porte verrouillée, “NET-FOUR SUP.” ou “NET-FOUR INF.” défile sur les affichages jusqu'à ce que le programme de nettoyage soit terminé.

**Lorsque le programme d’autonettoyage est terminé :**

“NETT TERMINÉ” défile dans la zone de texte du four sélectionné. “REFROID FOUR” défile sur l'affichage jusqu'à ce que la température du four tombe en dessous de 500°F (260°C).

“DÉVERROUILLER” s'affiche jusqu'à ce que la porte du four se déverrouille et l'icône de verrouillage s'éteigne.

## Nettoyage général

**IMPORTANT :** Avant le nettoyage, s’assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l’eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d’indication contraire.

### SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ

Les renversements d’aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la cuisinière a refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

**Méthode de nettoyage :**

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif : Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® – Pièce n° W10355010 (non fournie)

  Voir la section “Assistance ou service” pour commander.

### ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Afin d’éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de nettoyant pour table de cuisson, de tampons en laine d’acier, de chiffons de lavage rèches ou d'essuie-tout abrasifs.

**Méthode de nettoyage :**

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant pour acier inoxydable affresh® – pièce n° W10355016 (non fournie) : Voir la section “Assistance ou service” pour commander.
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage : Rincer à l’eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

### VITROCÉRAMIQUE (sur certains modèles)

Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants en poudre abrasifs, d'eau de Javel, de produit antirouille ou d'ammoniaque.

**Méthode de nettoyage :**

Toujours essuyer avec une éponge ou un linge propre mouillé et sécher à fond pour éviter les rayures et les taches.

Utiliser le nettoyant pour table de cuisson affresh® pièce numéro W10355051, les tampons nettoyeurs pour table de cuisson W10391473 et le grattoir pour table de cuisson pièce numéro WA906B pour nettoyer et éliminer les taches de la table de cuisson. Utiliser régulièrement le protecteur de table de cuisson pièce numéro 31463A afin d'éviter l'accumulation de taches, les piqûres et les éraflures et pour entretenir la table de cuisson afin de faciliter les nettoyages à venir. Ils peuvent être commandés comme accessoires. Voir la section “Accessoires” pour plus de renseignements. Le grattoir pour table de cuisson utilise des lames de rasoir. Ranger les lames de rasoir hors de portée des enfants.

**Souillure légère à modérée**

- Essuie-tout ou éponge humide propre.

**Renversements de matières sucrées (gelées, confiseries, sirop)**

- Grattoir pour table de cuisson :

  Gratter les renversements à base de sucre pendant que la table de cuisson est encore tiède. Il est suggéré de porter des mitaines de four pour nettoyer la table de cuisson.

- Nettoyant affresh® et tampons nettoyeurs pour la table de cuisson :

  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter le produit sur la surface à l'aide d'un tampon nettoyeur pour la table de cuisson. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

**Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et décoloration**

- Nettoyant pour table de cuisson affresh® ou nettoyant non abrasif avec tampons nettoyeurs pour table de cuisson :

  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter le produit sur la souillure à l'aide d'un tampon nettoyeur pour la table de cuisson. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

**Souillure cuite**

- Nettoyant affresh®, tampons nettoyeurs et grattoir pour table de cuisson :

  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter le produit sur la souillure à l'aide d'un tampon nettoyeur pour la table de cuisson. Tenir le grattoir aussi à plat que possible sur la surface et gratter. Répéter pour les taches tenaces. Polir toute la table de cuisson avec le nettoyant et un essuie-tout.

**Marques métalliques provenant de l'aluminium et du cuivre**

- Nettoyant affresh® et tampons nettoyeurs pour la table de cuisson :

  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter le produit sur la surface à l'aide d'un tampon nettoyeur pour la table de cuisson. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les marques ne disparaîtront pas totalement, mais après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

**Petites éraflures et abrasions**

- Nettoyant affresh® et tampons nettoyeurs pour la table de cuisson :

  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter le produit sur la surface à l'aide d'un tampon nettoyeur pour la table de cuisson. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les éraflures et les abrasions n'affectent pas le rendement et après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

### COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.

Afin d'éviter tout dommage, ne pas immerger les boutons de commande.

Lors du retrait ou de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position Off (arrêt).

Ne pas retirer les joints sous les boutons, le cas échéant.

**Méthode de nettoyage :**

- Eau tiède savonneuse :
  Tirer les boutons en ligne droite hors du tableau de commande pour les enlever.

### TABLEAU DE COMMANDE

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Pour éviter d'activer les commandes lors du nettoyage, on peut activer la caractéristique Verrouillage des commandes (sur certains modèles). Voir la section “Verrouillage des commandes”.

**Méthode de nettoyage :**

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® Pièce numéro W10355010 (non fournie) :

  Voir la section “Assistance ou service” pour commander.

### EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

**Méthode de nettoyage :**

- Nettoyant à vitre et essuie-tout ou tampon à récurer en plastique non abrasif : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® Pièce numéro W10355010 (non fournie) :

  Voir la section “Assistance ou service” pour commander.

### CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les renversements alimentaires doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine et cette réaction peut entraîner la formation de taches, d'un film de silice, de piqûres ou de légères taches blanches.

**Méthode de nettoyage :**

- Programme d'autonettoyage : Voir d'abord “Programme d'autonettoyage”.

### GRILLES DU FOUR

**Méthode de nettoyage :**

- Programme d'autonettoyage : Voir d'abord “Programme d'autonettoyage”. Retirer les grilles, sans quoi elles se décoloreront et glisseront plus difficilement. Le cas échéant, une légère couche d'huile végétale appliquée sur les glissières facilitera le glissement des grilles.
- Tampon en laine d'acier.

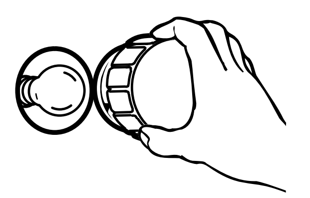
## Lampe du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts pour appareil ménager.

Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson ont refroidi et que les boutons de commande sont éteints.

**Remplacement :**

1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner dans le sens antihoraire le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four et l'enlever.



3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Brancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.

## Porte du four

**IMPORTANT :**

Retirer la/les porte(s) du four avec les deux mains.

- Avant de retirer la porte du four, préparer une surface sur laquelle on pourra la poser. Cette surface doit être plate et recouverte d'une couverture douce.

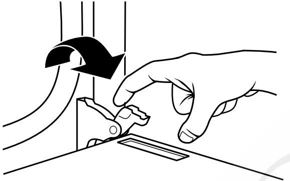
Pour éviter de briser la vitre de la porte du four :

- Ne pas fermer la porte du four si les grilles ne sont pas complètement insérées dans la cavité du four ou lorsque les ustensiles de cuisson dépassent à l'avant d'une grille du four.
- Ne pas entreposer d'objets sur la vitre de la porte du four.
- Ne pas frapper la vitre avec des ustensiles de cuisson au four ou d'autres objets.
- Ne pas essuyer les vitres avant que le four n'ait complètement refroidi.

Il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, si la dépose est nécessaire, s'assurer que le four est éteint et froid. Puis, suivre ces instructions. La porte du four est lourde.

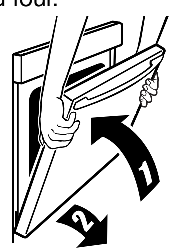
**Dépose :**

1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Repérer les loquets de charnière de la porte du four situés aux deux coins de la porte du four. Faire pivoter les loquets de charnière vers l'avant puis vers le bas, à la position de déverrouillage.



3. Fermer partiellement la porte du four pour engager les loquets de la gâche de porte. La porte restera bloquée à cette position.
4. Soulever la porte du four en la retenant de chaque côté avec les deux mains.

   Continuer de maintenir la porte du four fermée et la dégager du châssis de la porte du four.




5. Conserver la/les porte(s) du four à part sur la surface de travail couverte en faisant reposer la porte sur sa poignée.

**Réinstallation :**

1. Saisir la porte avec les deux mains, comme indiqué dans l'illustration suivante. Repérer les encoches situées de chaque côté de la cavité du four et insérer les charnières de la porte du four dans les encoches.



2. Ouvrir la porte du four.

   Un déclic se fait entendre
3. Abaisser la porte du four jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.
4. Replacer les loquets de charnière de porte à la position de verrouillage. Vérifier que la porte s'ouvre et se ferme facilement. Si ce n'est pas le cas, répéter les étapes précédentes.

# DÉPANNAGE

**Essayer d'abord les solutions suggérées ici afin d'éviter le coût d'une intervention de dépannage inutile.**

### Rien ne fonctionne

- **Le cordon d'alimentation électrique est-il débranché?**
  Brancher sur une prise reliée à la terre.
- **Un fusible du domicile est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**
  Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.

### La table de cuisson ne fonctionne pas

- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**
  Pousser sur le bouton avant de le tourner à un réglage.
- **Le verrouillage des commandes de la table de cuisson est-il réglé?**
  Voir la section "Verrouillage des commandes".

### Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **L'ustensile de cuisson est-il de dimension appropriée?**
  Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) à l'extérieur de la zone de cuisson.

### Le témoin lumineux de surface chaude reste illuminé

- **Le témoin lumineux de surface chaude reste-t-il allumé une fois que le(s) bouton(s) de commande est/sont éteint(s)?**
  Voir la section "Commandes de la table de cuisson".

### Les résultats de cuisson ne sont pas les résultats prévus

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?**
  Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?**
  Voir la section "Commandes de la table de cuisson".
- **La cuisinière est-elle d'aplomb?**
  Niveler la cuisinière. Voir les Instructions d'installation.

### Le four ne fonctionne pas

- **La commande électronique du four est-elle bien réglée?**
  Voir la section "Commandes électroniques du four".
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes du four est-il réglé?**
  Voir la section "Verrouillage des commandes".

### La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d’être ajusté?**
  Voir la section “Commande de la température du four”.
- **Sur certains modèles, le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il durant BAKE (cuisson au four), BROIL (cuisson au gril) ou CLEAN (nettoyage)?**
  Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement durant l'utilisation du four. Ceci aide à refroidir les commandes électroniques.

### Les témoins lumineux du four clignotent

- **Les témoins lumineux du four clignotent-ils?**
  Voir la section “Affichage” et/ou la section “Lampes du four”. Si le(s) témoin(s) lumineux clignote(nt) toujours, faire un appel de service. Voir la section “Assistance ou service”.

### Des messages s'affichent

- **L'affichage indique-t-il une heure clignotante?**
  Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section “Affichage(s)”. Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la section “Horloge”.
- **L’affichage montre-t-il une lettre suivie d’un chiffre?**
  Selon le modèle, appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation), OFF (arrêt) ou CANCEL/OFF (annulation/arrêt) pour effacer l’affichage. Voir la section “Affichage(s)”. S'il réapparaît, faire un appel de service. Voir la section “Assistance ou service”.

### Le programme d’autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?**
  Fermer la porte du four complètement.
- **Une fonction a-t-elle été entrée?**
  Voir la section “Programme d’autonettoyage”.
- **Sur certains modèles, un programme d’autonettoyage à mise en marche différée a-t-il été réglé?**
  Voir la section “Programme d’autonettoyage”.

### Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **La cuisinière est-elle d’aplomb?**
  Niveler la cuisinière. Voir les Instructions d’installation.
- **La température correcte est-elle réglée?**
  Contre-vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **La température correcte du four est-elle réglée?**
  Voir la section “Commande de la température du four”.
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
  Voir la section “Cuisson au four”.
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?**
  Voir la section “Ustensiles de cuisson au four”.
- **Existe-t-il une circulation d’air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**
  Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four”.
- **La pâte est-elle distribuée également dans le plat?**
  Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**
  Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
  L’ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s’échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
  Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils bruni trop tôt?**
  Utiliser du papier d’aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson au four.

# ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, veuillez vérifier la section “Dépannage”. Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une visite de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivez les instructions ci-dessous.

Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat et les numéros de modèle et de série complets de votre appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

### Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'utiliser seulement des pièces spécifiées par l'usine. Les pièces spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien car elles sont fabriquées selon la même précision utilisée pour fabriquer chaque nouvel appareil MAYTAG®.

Pour localiser des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, composer le numéro de téléphone d'assistance à la clientèle suivant ou appeler le centre de service désigné le plus proche.

## Aux États-Unis

Téléphoner sans frais au Centre pour l'eXpérience de la clientèle de Maytag au : **1-800-688-9900** ou visiter notre site Web à **www.maytag.com.**

**Nos consultants fournissent de l'assistance pour :**

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Renseignements d'installation.
- Procédés d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Assistance spécialisée au client (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par Maytag® sont formés pour répondre aux conditions de la garantie des produits et fournir un service après-vente, partout aux États-Unis.

  Pour localiser la compagnie de service désignée par Maytag® appliances dans votre région, vous pouvez également consulter les Pages jaunes.

### Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à Maytag® à l'adresse suivante :

Maytag Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

## Au Canada

Veuillez appeler sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle de Whirlpool Canada LP au **1-800-807-6777** ou visitez notre site internet **www.maytag.ca**.

**Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :**

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Procédés d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par Maytag® sont formés pour répondre aux conditions de la garantie des produits et fournir un service après-vente, partout au Canada.

### Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à Whirlpool Canada LP à l'adresse suivante :

Whirlpool Canada LP
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

## Accessoires

Pour commander des accessoires, consulter notre site Web sur **www.whirlpoolparts.ca**.

**Ensemble d'entretien de la table de cuisson**
(modèles avec vitrocéramique)
(comprend le nettoyant, les tampons nettoyeurs, le protecteur, le grattoir et les tampons d'application)
Commander la pièce numéro 31605B

**Tampons nettoyeurs pour la table de cuisson**
(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro W10391473

**Nettoyant pour table de cuisson affresh®**
(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro W10355051

**Nettoyant pour acier inoxydable affresh®**
(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce numéro W10355016

**Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®**
Commander la pièce numéro W10355010

**Grattoir pour table de cuisson**
(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro WA906B

**Lèchefrite et grille de rôtissage de première qualité**
Commander la pièce numéro W10123240
www.maytag.com/broilerpan

# GARANTIE LIMITÉE DE CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE MAYTAG®

ATTACHEZ ICI VOTRE REÇU DE VENTE. UNE PREUVE D'ACHAT EST OBLIGATOIRE POUR OBTENIR L'APPLICATION DE LA GARANTIE.

Lorsque vous appelez le centre d'eXpérience de la clientèle, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Numéros de modèle et de série
- Une description claire et détaillée du problème rencontré
- Une preuve d'achat incluant le nom et l'adresse du marchand ou du détaillant

## SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

1. Avant de nous contacter pour obtenir un dépannage, veuillez déterminer si des réparations sont nécessaires pour votre produit. Certains problèmes peuvent être résolus sans intervention de dépannage. Prenez quelques minutes pour parcourir la section Dépannage ou Résolution de problèmes du guide d'utilisation et d'entretien, scannez le code QR ci-contre avec votre téléphone intelligent pour accéder à des ressources supplémentaires, ou rendez-vous sur le site http://www.maytag.ca.
2. Tout service sous garantie doit être effectué exclusivement par nos fournisseurs de dépannage autorisés Maytag. Aux É.-U. et au Canada, dirigez toutes vos demandes de service sous garantie au



http://www.maytag.ca

**Centre d'eXpérience de la clientèle Maytag**

**Aux É.-U., composer le 1-800-688-9900. Au Canada, composer le 1-800-807-6777.**

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Maytag autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

## GARANTIE LIMITÉE DE DIX ANS

### CE QUI EST COUVERT

**GARANTIE LIMITÉE DURANT LA PREMIÈRE ANNÉE (PIÈCES ET MAIN-D'ŒUVRE)**

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec, la marque Maytag de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada, LP (ci-après désignées "Maytag") paiera pour les pièces de rechange spécifiées par l'usine et pour la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté.

**GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE (CERTAINS COMPOSANTS UNIQUEMENT - MAIN-D'ŒUVRE NON COMPRISE)**

De la deuxième à la dixième année inclusivement à compter de la date d'achat initiale, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec, Maytag paiera pour les pièces de rechange spécifiées par l'usine concernant les composants suivants pour corriger les défauts non esthétiques de matériau ou de fabrication desdites pièces qui empêchent le gros appareil de fonctionner et qui étaient déjà présentes lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. La présente garantie est une garantie limitée de 10 ans sur les pièces énumérées ci-dessous et elle ne comprend pas la main-d'œuvre de réparation.

- Table de cuisson en vitrocéramique (en cas de bris d'origine thermique)
- Éléments électriques de surface
- Éléments électriques de cuisson au four/au gril (hormis élément de convection)
- Cavité (perforation par la rouille et soudures rompues uniquement)

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Maytag. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. La présente garantie limitée est valable à compter de la date d'achat initial par le consommateur. Une preuve de la date d'achat initial est exigée pour obtenir un dépannage dans le cadre de la présente garantie limitée.

### CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions de l'utilisateur, de l'opérateur ou des instructions d'installation.
2. Visite d'instruction à domicile pour montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil.
3. Visites de service pour rectifier une installation ou un entretien fautifs du produit, une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou la rectification de l'installation électrique ou de la plomberie du domicile (ex : câblage électrique, fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau du domicile).
4. Pièces consomptibles (ex : ampoules, batteries, filtres à air ou à eau, etc.).
5. Conversion de votre produit du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié.
6. Dommages causés par : accident, mésusage, abus, incendie, inondations, catastrophe naturelle ou l'utilisation de produits non approuvés par Maytag.
7. Réparations aux pièces ou systèmes dans le but de rectifier un dommage ou des défauts résultant d'une réparation, altération ou modification non autorisée faite à l'appareil.
8. Défauts d'apparence, notamment les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage subi par le fini de l'appareil ménager, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à Maytag dans les 30 jours suivant la date d'achat.
9. Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs incluant des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques (exemples non exhaustifs).
10. Perte d'aliments due à la défaillance du produit.
11. Enlèvement ou livraison. Ce produit est conçu pour être réparé à l'intérieur du domicile.
12. Frais de déplacement et de transport pour le dépannage/la réparation dans une région éloignée où une compagnie de service Maytag autorisée n'est pas disponible.
13. Retrait ou réinstallation d'appareils inaccessibles ou de dispositifs préinstallés (ex : garnitures, panneaux décoratifs, plancher, meubles, îlots de cuisine, plans de travail, panneaux de gypse, etc.) qui entravent le dépannage, le retrait ou le remplacement du produit.
14. Service et pièces pour des appareils dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.

**Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.**

**CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES**

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

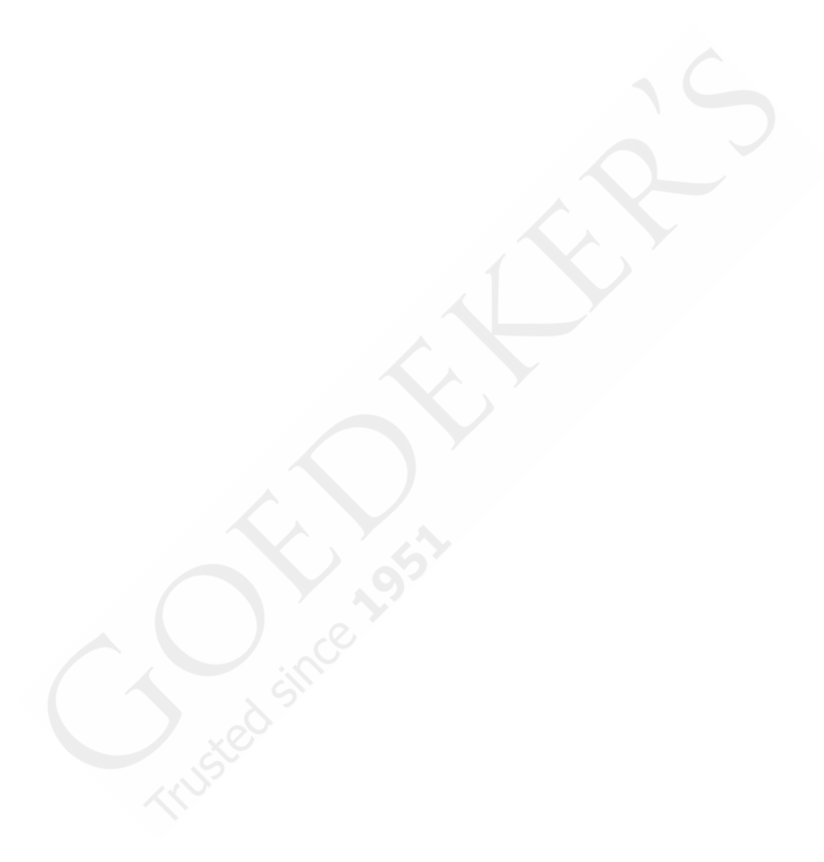
**EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE**

Maytag décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur ce gros appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec ce gros appareil ménager, adressez-vous à Maytag ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'une garantie étendue.

**LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS**

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. MAYTAG N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

1/14








1/14
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.